ANNO XXVI — Roma, 16 Maggio 1930 - VIII — FASCICOLO 588

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

La battaglia della frutticoltura

Non sono passati molti anni da quando, in Italia come in altri paesi, si dava poca importanza alla frutticoltura, perlomeno del lato industriale, e la si considerava come una branca sussidiaria non di prim'ordine, se non addirittura trascurabile.

Sempre, diciamo, dal punto di vista industriale e redditizio.

Da qualche tempo invece, e sopratutto da quando il Governo Nazionale con appositi opportuni concorsi ha portata anche la frutticoltura in primo piano, gli Italiani, e più particolarmente gli agricoltori, si sono convinti che anche questo grande ramo delle colture nazionali merita tutte le attenzioni e tutto l'entusiasmo del coltivatore, perchè può certo portare un contributo notevolissimo al tornaconto personale di chi vi si dedica e agli interessi generali della *completa indipendenza alimentare, che è base dell'indipendenza politica,* come ha detto il Capo del Governo.

Ma il Capo del Governo, nel suo recente discorso ai vincitori della gara di frutticultura, ha anche detto che *« la tecnica agricola moderna è capace di qualunque miracolo.* Ed ha fatta pure fatta nel suo breve discorso una limpida sintesi di questa tecnica, enunciando una specie di decalogo di precetti pei frutticoltori: volgere sopratutto gli sguardi ai mercati esteri — ha detto il Duce — *i quali pagano bene la merce di prima scelta, se accuratamente confezionata.* Benissimo! E noi ci permetteremo di aggiungere una raccomandazione che il Duce ha certamente pensata e voluta comprendere nella « prima scelta e nell'*accurata* confezione ».

E l'aggiunta nostra sarebbe questa: Spedite sempre merce conforme al campione, od alla richiesta.

Perchè, purtroppo, per l'addietro, uno dei rimproveri... non sempre immeritati che si facevano dall'estero ai commercianti, agli industriali, ed anche agli agricoltori italiani era quello di essere poco corretti nelle spedizioni.

Si mandava un campione ottimo ed una merce, o una parte di merce, meno buona e meno bella, oppure si riusciva a rendere quest'anno bene accetta su una data piazza una merce e l'anno dopo, piovendo le richieste, queste venivano eseguite non conforme all'anno prima.

Tutto ciò non è fatto per dar credito, nè per giovare alla stabile e crescente conquista dei mercati. Tutto ciò adunque non si deve ripetere.

Per citare un esempio pratico recentissimo, diremo che abbiamo letto un telegramma da Londra, in cui si parla con compiacimento di un forte quantitativo di piselli freschi, giunti su quella piazza dalle Puglie e dalla Sicilia, subito ben assorbiti e ben pagati. Però i compratori constatarono e lamentano che, in alcune ceste, i baccelli non erano uniformi per grandezza ed in parte con grani falliti od appena sviluppati, in parte macchiati di ruggine.

Ora il produttore doveva conoscere certo queste manchevolezze parziali, e quindi doveva denunciarle o astenersi dalla spedizione.

Il Capo del Governo ha pure accennato alle confortanti informazioni fornitegli dall'on. Jung, l'autorevole Presidente dell'Istituto Nazionale di Esportazione, in riguardo allo sviluppo di masse ingenti di nostre primizie assorbite sui mercati esteri.

Ebbene da una recentissima statistica sul nostro commercio fruttifero comunicataci appunto dalla Segreteria dell'Istituto Nazionale di Esportazione, rileviamo, ad esempio, che sui mercati di Berlino, di Francoforte, e di Vienna, sono giunte dal Veneto, da Napoli e dal Piemonte e da altre terre nostre, quantità notevoli di patate, di piselli, di fagiolini, di agli, di insalata e di mele. Ma non ovunque furono bene assorbite, o perchè il prodotto era leggermente avariato, o perchè meno ben confezionato e presentato che i similari provenienti dalla Spagna o da altrove.

* * *

La prima grande premiazione pel Concorso tra frutticultori, alla quale il Capo del Governo ha voluto dare specialissima importanza pareggiandola nel suo limpido discorso alla battaglia del grano e alle altre successive, tra cui prossima si intravede anche quella del vino (come lo provano le recenti provvide disposizioni del ministro Acerbo) ha già messo in luce dei fatti ben confortanti.

Al Concorso hanno partecipato 246 frutticultori di varie regioni d'Italia ma prevalentemente settentrionali. E perchè mai — è subito il caso di domandarsi — il Mezzogiorno e le Isole sono rimaste così indietro nella partecipazione? Ed anche il Lazio? Ed anche l'ubertoso Abruzzo? Le loro terre ricche di risorse naturali e di bel sole ed i loro coltivatori intelligenti ed appassionati e pur anche desiderosi di aumentare i loro redditi non devono mancare alla prossima gara! E cosa intesa. Sarà un gran-

de vantaggio per loro in particolare e per di più anche per tutta l'economia nazionale.

Terminiamo frattanto queste note dando il nostro saluto di plauso e di compiacimento a tutti i 63 premiati, fra i quali vennero ripartite le 450.000 lire stanziate dal Governo oltre alle numerose medaglie e diplomi.

Salutiamo e plaudiamo in particolar modo i cinque primi vincitori nel Concorso pei frutteti nazionali, i quali vincitori sono care e illustri conoscenze degli agricoltori italiani e nostre. Essi sono: l'Ing. Comm. Camillo Borgnino (di un cui articolo si onorarono anni addietro anche le colonne della *Rivista Agricola*), il Comm. Gaetano Bonvicini, il nostro illustre collega in giornalismo ed instancabile propagandista Gr. Uff. Prof. Mario Ferraguti, il Dott. Luigi Rossi e il Barone De Franceschi.

Fermiamo infine qui, come chiusa dell'articolo e a titolo d'onore i nomi dei sette benemeriti componenti la Commissione giudicatrice del Concorso che sono pure tutte nostre illustri e care conoscenze: Prof. Alessandro Brizzi, già Direttore Generale dell'Agricoltura, Presidente; Prof. Gaetano Briganti; Gerolamo Molon, on. Senatore Tito Poggi, Prof. Vincenzo Valvassori, Prof. Ferruccio Zago (nostro collaboratore apprezzatissimo) e il Dott. Luigi Della Vedova, Segretario.

C. A. CORTINA.

Il Concorso per i frutteti industriali

L'elenco dei premiati

A complemento dell'articolo del nostro Direttore circa i premi ai frutticoltori per impianti o ampliamenti di frutteti industriali effettuati a partire dall'autunno 1921 a tutta la primavera 1924, diremo:

I premiati sono stati 63. La Commissione segnala particolarmente, per l'importanza e vastità degli impianti e per la tecnica culturale, i concorrenti a cui sono stati assegnati premi di primo grado per la prima categoria (frutteti di superficie superiori ai 5 ha.), e per la seconda (frutteti di superficie inferiori ai 5 ha.): l'ing. Camillo Borgnino, di Massa Lombarda, che ha saputo costituire in un terreno paludoso un frutteto industriale che rappresenta l'esempio più bello e istruttivo della frutticoltura italiana; la Casa agricola fratelli Bonvicini e figlio, di Massa Lombarda, che ha il merito di avere molto contribuito allo sviluppo della frutticoltura industriale nella provincia di Ravenna e in altre provincie italiane; il gr. uff. prof. Mario Ferraguti, che, a Belgirate (Novara), ha luminosamente dimostrato la possibilità di ottenere elevate produzioni nei terreni più scadenti e anche senza irrigazione; i Consorzi antifillosserico e pro-frutticoltura di Pistoia, i quali hanno costituito frutteti industriali e sperimentali che molto gioveranno al Paese; il dot. Luigi Rossi, di Cesena, e il prof. A. De Benedetti d'Oliva Gessi (Pavia), i quali hanno pure piantato frutteti che sono di esempio e di stimolo alla diffusione della frutticoltura industriale.

Riferendosi ai premi di secondo grado, la relazione segnala che, nella prima categoria, il premio è stato assegnato alla Società Frutteti di Davide Cà di Verona, che ha valorizzato terreni apparentemente inadatti alla proficua cultura delle piante fruttifere. Per la seconda categoria, hanno conseguito il secondo premio a pari merito i seguenti concorrenti: fratelli Zeiocchi, di Alseno (Piacenza); Guido Paris, di Albano Laziale; Enrico Arezzi, di Casalnoceto (Alessandria); Franco Regezzi di Rivergaro (Piacenza); Giovanni e Antonio Michelini di Borghetto Santo Spirito (Savona); Francesco Pieri di Pistoia; Francesco Caviglia, di Toirano (Savona); Luigi e Giovanbattista Vacca, di Borghetto Santo Spirito.

L'on. Michelini per i malanni della montagna

Dopo avere seguito con appassionato interesse la recente discussione sul bilancio dell'Agricoltura e Foreste alla Camera dei Deputati, (discussione che ha avuta assai più notevole importanza di quella che i giornali politici in genere abbiano mostrato di attribuirle) ci siamo procurato il testo dei molteplici e variati discorsi pronunciati dai Deputati e ci ripromettiamo di riprodurne, via via, sulla Rivista Agricola, *col cortese consenso degli autori, la parte più viva e notevole sotto forma di articoli a firma dell'autore.*

Può dirsi che tutti gli argomenti più vitali dell'agricoltura furono svolti e magistralmente illustrati.

Cominciamo oggi dalla tesi svolta dall'on. Gabriele MICHELINI dei Conti di S. Martino, il quale, non solo è Dottore in scienze agrarie, ma è anche un montanaro autentico, epperciò doppiamente competente a parlare dei grandi mali delle montagne, fra le quali vive buona parte dell'anno.

L'on. Conte Michelini, per chi nol sappia, è anche Presidente della Federazione Provinciale Fascista degli Agricoltori di Aosta.

Il Duce ha detto che sarebbe un triste giorno per la Nazione quello in cui la razza dei forti alpini dovesse finire. Ecco l'assicurazione per tutti che il decantato problema è ormai entrato nella sua fase risolutiva.

La montagna è ammalata, grvemente, profondamente ammalata. La guerra ha portato i nostri montanari lontani dalla loro terra, verso i grandi e popolosi centri, dando ad essi una più precisa sensazione di quello che è il vivere civile.

Non solo. I montanari sanno che gli eroismi compiuti nelle epiche lotte della guerra, possono attendere il loro riconoscimento, ma non possono essere dimenticati dalla Patria!

Quali le attuali condizioni economiche delle zone di montagna? Non rosee certo.

Accennerò qui, in modo particolare, a quelle del Piemonte, prendendo questa regione, che meglio conosco, ad esempio, certo come sono che le sue condizioni, più o meno aggravate, si riproducono anche nelle altre nostre vallate della cerchia alpina.

Nel dopo guerra il reddito della locale agricoltura è diminuito. Questo perchè la montagna è caratterizzata da una sua speciale economia chiusa, in piena ed impari lotta con la concorrenza della produzione delle zone a carattere industriale.

Sono solo i costi dei trasporti, che ancora in parte, nei riguardi dei consumi locali, riescono a difendere la piccola agricoltura montana!... Non parliamo poi dell'artigianato che nei mesi invernali serviva a dare lavoro al montanaro e ad arrotondare il misero bilancio famigliare e che oggi, per cause a tutti note, è reso particolarmente difficile malgrado i nobili sforzi degli enti ad esso preposti.

Di contro, tutte o quasi tutte, le spese occorrenti alla vita si sono notevolmente accresciute. Conseguenza: disagio grave nel bilancio famigliare, convenienza dubbia a lavorare e a produrre nelle zone montane.

Per ovviare a questo: fuga — è la vera parola — dalla montagna dei membri della famiglia particolarmente atti al lavoro, cosicchè nel paese non rimangono che le donne, i vecchi ed i bambini! E, notisi bene, nel momento in cui il montanaro si allontana dalla sua terra, dalla sua *baita*, col cuore stretto dall'angoscia, non ha che un sogno: quello di potervi ritornare presto, con un piccolo peculio, col quale sistemare la casa e la piccola proprietà posseduta, per vivere in pace attorno al focolare domestico!

E questo qualche volta anche succede... Ricordo il caso di un montanaro di uno sperduto paesino dell'alta valle di Aosta, S. Nicolas, che si arrabbatta per acquistare da compaesani piccoli appezzamenti di terra per mettere in pratica, quella riunione particellare dei fondi frammentati, da tanto tempo auspicata! E questo con sacrifici enormi.

Basta che io ricordi che, per fare una azienda di tre ettari circa, sono occorsi 50 particelle di terreno, aventi una superficie media di 640 metri quadrati, ma delle quali alcune erano rappresentate da striscie di terra larghe sei metri e lunghe 35, cioè aventi un'area di circa 200 metri quadrati!

Ma, fatta eccezione di qualche caso sporadico, la fortuna di rado permette queste gioie ai montanari; e quello che succede per lo più, nella famiglia dell'emigrato, è ben diversa cosa! In un primo tempo, coi denari inviati dall'emigrato, il bilancio famigliare trova la sua sistemazione, ma le persone rimaste a casa non hanno più la possibilità di accudire con la necessaria diligenza ai lavori campestri, i prodotti vanno così rapidamente diminuendo di quantità ed in breve volgere di tempo, anche l'equilibrio economico, che prima era stato faticosamente raggiunto, viene a rompersi!... Malcontento e demoralizzazione si fanno allora strada e finiscono con lo strappare anche i superstiti dal focolare domestico per portarli, come navi senza nocchiero in gran tempesta, per le vie del mondo!

E' quindi dimostrato che il montanaro non abbandona la sua terra perchè abbacinato dalle luci e dai miraggi dei grandi centri, ma perchè forzato dalla necessità di vivere.

E' proprio così che si avvera lo spopolamento delle nostre montagne!

Il dottore Couvert ricorda che nella sola Valle di Susa vi sono oltre 300 case abbandonate, 200 nell'alto pinerolese, 100 nelle valli di Lanzo. La popolazione montana nel 1882 rappresentava il 21 per cento di quella totale del Regno; nel 1911 la percentuale è scesa al 19 per cento, mantenendosi la densità di popolazione, per chilometro quadrato di suolo produttivo, quasi uguale nelle Alpi come negli Appennini.

Nei circondari montani del Piemonte, in venti anni, la popolazione è diminuita di 200 mila abitanti, cioè del 14 per cento.

Da dati raccolti con molta diligenza dal dott. Rondelli risulta che, mentre la nuzialità (numero dei matrimoni per mille abitanti) è nel Regno del 7-8 per mille, in molti comuni montani essa è invece scesa notevolmente. Così a Bobbio Pellice, a Valgrisanche, a S. Rhemy, a Cesana negli anni 1925, 1926, 1927 la nuzialità si è mantenuta sul 6 per mille; a Novalesa, a Salbertrand sul 5 per mille; a Vico sul 4 per mille.

La natalità pure è ovunque in declino, fatto questo particolarmente grave se lo si considera con il fenomeno migratorio.

Il dott. Rondelli ha raccolto i seguenti dati:

San Germano, Chisone abitanti 1400, nati 18 per mille, morti 10 per mille, emigrati 23 per mille. In sei anni il paese ha perso, fra morti ed emigrati, 277 abitanti.

Bionaz abitanti 312, nati 21 per mille, morti 12 per mille, emigrati 10 per mille.

Etroubles abitanti 768, nati 18 per mille, morti 18 per mille, emigrati 20 per mille.

Traversella abitanti 970, nati 14 per mille, morti 17 per mille, emigrati 20 per mille. Perdita in tre anni 113 abitanti.

Ecco come dal 1911 al 1921 Balme scende da 363 a 244 abitanti; Coassolo da 3810 a 3160; Ribordone da 1406 a 1086; Antey da 312 a 176 abitanti. E purtroppo queste dolorose constatazioni potrebbero continuare.

Le regole igieniche, anche le più elementari, sono presso che sconosciute, nè troverebbero modo, in quelle condizioni economiche, di farsi un po' di strada.

Le case tipiche sono generalmente rappresentate da un edificio rinchiuso, quasi soffocato da altri dello stesso genere, ricoperto da lastroni di pietra. La base è per lo più costruita in muratura, la parte superiore da grossi travi rozzamente squadrati e connessi ad incastro. Nella facciata dell'edificio si apre una porta abbastanza ampia da permettere il passggio di grossi involti di fieno. Entrando vi trovereste in una specie di corridoio buio, che immette in un unico grande locale, fornito di piccolissime finestre, nel quale soggiorna, mangia e dorme la famiglia del montanaro, e nel periodo invernale, il bestiame da lui posseduto. Il soffitto, alto circa metri 1,80 dal pavimento, è costruito con tavole più o meno sconnesse e sopra di esso si trova il fienile.

A rendere poi, in questi tuguri, più tormentosa la vita, interviene il modo nel quale si procede alla divisione degli assi ereditari, che assegnano sempre a ciascun coerede, non solo un pezzetto di ciascun appezzamento di terreno posseduto, ma anche una quota parte della povera casa! Quanta benefica influenza potrebbe esercitare, sul problema demografico, un provvedimento che incrementasse una migliore edilizia nelle nostre zone montane!

L'assistenza sanitaria, nei comuni di montagna, è quanto mai difficile. Il medico risiede per lo più nel comune di fondo valle, la qualcosa ostacola l'opera sua, sia per la molta strada che in caso di chiamata è obbligato a percorrere (strada spesso disagevole e da percorrersi a piedi o a mulo) e sia per il costo delle visite stesse, costo che, per quanto nella maggioranza dei casi i medici condotti siano dei veri apostoli di carità, non può mai limitarsi a piccola cifra.

Altrettanto dicasi per l'assistenza ostetrica e per le farmacie.

Altro grave malanno del quale soffrono le nostre montagne è la deficienza, e in qualche caso la mancanza di strade. Intere vallate, anche di più comuni, sono interamente sprovviste di strade carrozzabili, fatto questo che rende particolarmente difficile ogni progresso.

Infatti, come diffondere l'uso di concimi minerali, che tanto incremento potrebbero dare alla locale produzione foraggera, quando il costo dei trasporti ne rende spesso l'uso antieconomico?

Come pensare a miglioramenti di fabbricati quando i materiali occorrenti (calce, cemento, ecc.) per le spese di trasporto di cui vengono gravati vengono a costare in posto quattro volte quello che costano nel comune di fondo valle?!

Nel passare in rapida rassegna le disagevoli condizioni di vita delle nostre popolazioni di montagna, non dobbiamo dimenticare ancora che il montanaro è costretto per mesi e mesi a vivere in località nelle quali, per incontrare persona viva, si è obbligati spesso a molte ore di cammino; che il lavoro è sempre particolarmente duro e faticoso. Basta pensare ai trasporti di fieno, di legna, di letame, di terra, fatti quasi sempre a spalle di uomini e donne, per sentieri diruti e non infrequentemente pericolosi e per tragitti di ore e ore di cammino...

Queste le preoccupanti situazioni delle nostre zone alpine.

* * *

E dicendo brevemente di esse il nostro pensiero corre subito, con un senso di gratitudine al Governo, che certo non dà oggi si sta occupando dell'annoso, complesso problema.

Con gratitudine ho detto, perchè sono del Governo fascista molte provvide iniziative per l'incoraggiamento della silvicoltura; per le sistemazioni idraulico-forestali dei bacini montani e per i miglioramenti dei pascoli.

E non è possibile tacere qui le grandi benemerenze della Milizia forestale, di questa creazione squisitamente fascista, che sa, con grande spirito di sacrificio e sentimento del dovere, a fianco del necessario compito di tutela e di polizia, svolgere una preziosa azione nel campo tecnico.

Nell'ultimo biennio dalla Milizia sono stati eseguiti lavori di rimboschimento e di sistemazione di bacini montani, per una spesa per lo Stato di oltre 30 milioni di lire; ed in questo stesso campo di attività, la Milizia ha allestito progetti per un importo di oltre 180 milioni di lire. Per suo interessamento vennero piantate e distribuite 80 milioni di piantine e 557 mila chilogrammi di seme.

Particolare incremento ebbero poi i lavori per il miglioramento delle zone montane, per l'attiva opera di studio e di assistenza esercitata dal Comitato nazionale forestale presieduto con anima di apostolo da Arnaldo Mussolini, ed ancora per il contributo portato dal Segretario nazionale della montagna, che ha lo specifico compito di prestare l'assistenza tecnica ed amministrativa agli enti pubblici e privati che intendono migliorare i loro patrimoni silvo-pastorali.

Nel giro di pochi anni il Segretariato, sotto l'acuta guida del suo illustre presidente, Sua Eccellenza Serpieri, ha progettato lavori per la cospicua cifra di oltre 69 milioni di lire, di cui circa la metà già sono stati eseguiti. E' ancora, fra le benemerenze del Governo, io devo ricordare il disegno di legge per la tutela e disciplina della raccolta e del commercio delle piante officinali, studiato con grande amore e grandissima competenza dalle Loro Eccellenze Acerbo e Marescalchi.

L'Italia consuma nell'industria chimico-farmaceutica e dei liquori ed affini circa 100 milioni di lire di piante officinali ed importa dall'estero ogni anno per quasi 30 milioni di lire di oli essenziali e per 70-80 milioni di essenze, gomme e resine, che potrebbero benissimo essere prodotte in casa con nostro materiale. I muschi quercini del Trentino, le bacche di ginepro, i lamponi, i fiori di camomilla, ecc. ecc. cioè un centinaio circa di specie di piante, che nascono spontanee in Italia, emigrano, per tornarci poi sotto forma di specialità.

L'anarchia che esiste oggi nella raccolta delle erbe medicinali ed aromatiche è causa poi della distruzione di molte specie, così abbiamo visto sparire l'Atropo Belladonna, e l'Artemisia dai monti della Valle d'Aosta, la Valeriana dalle zone del Ticino, la Lavanda dalla Liguria, la Genziana gialla dall'Abruzzo, ecc.

La nuova legge, sapientemente predisposta, darà istruzioni e regolamentazioni per la raccolta, l'organizzazione degli ammassi e per la vendita, nonchè una maggiore spinta ed incoraggiamento alle utilizzazioni in paese.

* * *

Per quanto riguarda la frammentazione dei fondi, che costituisce una delle maggiori calamità che affliggono la piccola proprietà di montagna, ed i mezzi atti a curare e prevenire questo grave malanno, non mi stò a dilungare, ma rimando a quanto, con la sua grande competenza, ha scritto l'on. Tassinari. Ricorderò solo che, d'accordo con Sua Eccellenza il ministro Guardasigilli, la Confederazione nazionale fascista degli agricoltori ha, all'uopo, formulato concrete proposte.

Ma il male della montagna è così grave da richiedere maggiori sacrifici.

Ben a ragione quindi i valenti camerati Tassinari e Ricchioni nella loro lucida relazione auspicano, non appena possibilità di bilancio lo consenta, una maggiore disponibilità finanziaria per la restaurazione montana che è tanta parte di quel poderoso programma di bonifica integrale, che, come ha detto il Duce, basterà da solo a rendere gloriosa nei secoli la rivoluzione delle Camicie Nere.

Non si può infatti pensare a ridurre la capacità di reddito di tutta una vasta zona del nostro paese, che rappresenta circa un terzo del suo territorio coltivato; non si può pensare di avere sprovvisto di uomini tutta la nostra cerchia alpina; non si può pensare alla distruzione di quella razza forgiata dalla tormenta per le imprese più audaci.

E' infatti inutile farsi illusioni. L'alpino vero non lo crea l'uomo, ma la montagna. Esso si forma attraverso ad una specialissima vita vissuta fin dai primi anni, che gli serve a plasmare i muscoli ed il carattere. I primi si allenano a superare ogni difficoltà attraverso lavori non sempre scevri di pericoli e sempre invece faticosi; il secondo si plasma alla tenacia, alla calma, alla riflessione ed alla ponderazione.

Da quanto ho detto prima mi pare dimostrato che il malanno che ci assilla trova la sua radice in una questione di carattere essenzialmente economico: ogni paese, ogni vallata, produceva un tempo tutto quello che poteva occorrere alla sua popolazione. Oggi la concorrenza delle zone industriali ha distrutto questa economia. E' così necessario imprimere, alle zone montane, una nuova economia, basata su una migliore e razionale produzione di quei prodotti, che logicamente possoottenersi in quelle condizioni di ambiente.

In altre parole: se vogliamo che il montanaro resti ai suoi monti, dobbiamo creargli lassù una vita possibile, che possa essere condotta ad un livello di civiltà, non di troppo inferiore alla media delle altre classi di lavoratori che vivono nelle altre regioni italiane.

Si dovrà cioè incominciare a far sì che la retribuzione del suo lavoro sia tale da permettergli una vita migliore.

Per le regioni montane, dove l'emigrazione ha spesso portato via gli elementi più colti ed intelligenti, si rende particolarmente necessario che cessi lo stato di deficiente produzione nel quale si trovano troppi dei nostri pascoli e prati di montagna, sia per l'azione demolitrice degli elementi e sia per l'insufficienza dell'opera dell'uomo. E' necessario che, facilitati i trasporti, diminuiscano i costi dei fertilizzanti; è indispensabile che un sano risveglio zootecnico incanali verso un deciso e rapido progresso questa industria che deve considerarsi come la chiave di volta della economia montana.

E se pensiamo che, su 6.000.000 ettari di prati e pascoli esistenti in Italia, la metà circa appartengono alla zona di montagna, sui quali però non vive che la decima parte del nostro bestiame, non vi è chi non veda quanto vantaggio ne potrebbe derivare alla nostra economia, con una migliore sistemazione della zona pascolica montana.

La chiaroveggenza del Duce ha voluto bandita, dopo la battaglia che deve assicurare al nostro paese il pane che gli è necessario, la battaglia zootecnica.

Gli agricoltori sapranno anche in questo campo, con rinnovata lena, iniziare il cammino che il Capo ha loro indicato.

A questo proposito vorrei però pregare S. E. il ministro di agricoltura di vedere se non sia opportuno apportare una lieve modifica al bando di concorso, nel senso di permettere agli allevatori delle zone montane, di poter partecipare ad esso, senza la limitazione che fa obbligo ai concorrenti di possedere aziende di quattro ettari, dei quali uno coltivato a frumento, il che equivarrebbe ad escludere dal concorso, tutti gli allevatori della montagna.

Molto dovrebbe poi essere fatto per svincolare la lavorazione dei prodotti caseari dalla primitiva forma casalinga per migliorarla, attraverso le organizzazioni associative degli agricoltori, ed ottenere così prodotti più uniformi, più ricercati dal mercato, il che è quanto dire più remunerativi.

Parecchio si sta facendo per la sistemazione dei bacini montani, ma il lavoro da farsi in questo campo è veramente enorme. In questa materia non deve essere dimenticato che solo con la sistemazione montana noi riusciremo a disciplinare i nostri corsi di acqua, ad evitare i danni delle piene, ad assicurare alle stesse imprese industriali idroelettriche un più comodo e razionale sfruttamento.

Non solo, ma questi lavori di sistemazione oltre a dare alle regioni di pianura un maggiore senso di sicurezza, verrebbero a far loro risparmiare quelle tali spese, sempre ingenti, che sono oggi costrette a sostenere per riparare e periodicamente innalzare gli argini dei fiumi, che per molte località oramai, sono diventati dei veri corsi pensili.

* * *

Se dovesse oggi farsi un bilancio di quello che la montagna riceve, attraverso la Nazione, dalle altre regioni, e quello che essa dà con le sue ricchezze idriche e attraverso i vincoli che le sono stati imposti, si potrebbe con facilità constatare come tale bilancio si chiuda sempre con notevole svantaggio per la montagna.

E allora stando così le cose, cioè, se è vero che con le sistemazioni montane noi veniamo a portare un tangibile beneficio alla Nazione e ad assicurare alla montagna una popolazione forte e laboriosa ed alla Patria un vivaio di meravigliosi difensori, mi parrebbe equo che lo Stato, anche a costo di qualche maggior sacrificio, facesse quello che è in suo potere, per rendere la vita meno difficile a chi ha già, davanti al paese, la grande benemerenza di vivere in mezzo a naturali disagi, per lunghi mesi quasi isolato, sulle più alte cime, quale sentinella avanzata della Patria.

E' per queste ragioni che io mi permetto fare appello all'illuminato intervento di S. E. il ministro delle finanze per vedere se al di sopra di una certa altitudine esista il reddito fondiario vero e proprio. Vorrei che, col suo grande senso di equità e di oculatezza, l'onorevole ministro vedesse ancora se non fosse il caso, per le zone montane particolarmente disagevoli, di sopprimere, o per lo meno di ridurre, la tassa di reddito agrario, la quale, come è noto, dovrebbe essere applicata, secondo afferma la stessa legge, sulla differenza tra il reddito che si potrebbe ricavare dall'affitto del terreno e quello che si ricava con la conduzione diretta.

Ed ancora vorrei chiedere all'onorevole ministro delle finanze se non riterrebbe opportuno di trovare modo di aiutare gli esausti bilanci dei comunelli montani perchè, è bene non dimenticare, sono proprio le imposte comunali e provinciali che più gravano su quei poveri contribuenti.

E mentre rivolgo queste domande a S. E. il ministro delle finanze, mi torna alla memoria un brano del proclama che il Maresciallo d'Italia Caviglia aveva indirizzato agli alpini dell'8ª Armata, proclama che un giorno ho trovato appeso ad una parete di un povero casolare di montagna. Esso diceva:

« La montagna è la parte più povera, più scarsamente produttiva della nostra terra: è il paese dove più misera vive la popolazione e donde più presto è fuggita a schiere per cercare fuori d'Italia vita migliore. E pure è quella stessa popolazione che più ardentemente ha amato ed ama la casa ove nacque, la zolla a cui contende il magro sostenimento: è quella popolazione, che, rotta ad ogni asprezza di suolo e di clima, ci dà gli « alpini » i magnifici fanti della montagna, per i quali ogni cuore italiano vibra di orgoglioso amore. E' sacrosanto dovere assicurare a questa nostra gente una vita migliore — vita fisica — vita intellettuale — vita morale ».

Queste parole di un prode soldato, che ben conosceva il valore dei montanari, sono tuttora esaltatrici, ma anche ammonitrici.

Bisogna che la montagna torni ad essere la maestosa, serena e feconda culla della parte più pura e forte della nostra razza, il baluardo che Dio ci ha dato per difendere la Patria, ma anche per assicurare a Lei schiere di poderosi difensori.

Facciamo che la prima frase del proclama del generale Caviglia « la montagna è la parte più povera, più scarsamente produttiva della nostra terra: è il paese dove più misera vive la popolazione e donde più presto è fuggita a schiere per cercare fuori d'Italia vita migliore » non abbia più ragione d'essere.

Risolvendo questo tormentoso problema della montagna, il Fascismo porrà, a fianco alla bonifica integrale, un'altra poderosa opera destinata a garantire l'avvenire dell'Italia forte modellata dal Genio che ci governa!

GABRIELE MICHELINI
Deputato al Parlamento.

Nei prossimi fascicoli pubblicheremo articoli degli onorevoli Capri-Cruciani, Jung, Pavoncelli, Angelini, Fossa, Ascione, Gaetani, Schiavi ed altri su svariati argomenti agricoli svolti alla Camera.

La bonifica e la pastorizia

I più, e in special modo gli zelatori dello *statu quo*, hanno, o coltivano, la impressione che la bonifica debba svilupparsi a detrimento della pastorizia. Non è così! La verità invece è che anche la pastorizia ha tutto da guadagnare dalla bonifica.

Se è vero infatti che la bonifica impone alla pastorizia un sacrificio di superficie, di fronte a quella generalmente adibitavi durante il regime della coltura estensiva, è anche vero che la più limitata quantità di terreno, d'assegnarsi ai nuovi organismi di questa industria, dovrà essere assoggettata a coltura intensiva, in guisa da compensare *ad usura*, con la sensibile maggiore produzione unitaria, la falcidia di spazio a cui necessariamente dovrà adattarsi.

Dico *ad usura*, poichè le migliorie da introdursi, nella specie, dovranno consistere essenzialmente in graduali trasformazioni tendenti a sostituire, entro i limiti del possibile, ai prati naturali, quelli artificiali a lungo avvicendamento, favorendo principalmente l'impianto di razionali medicai, di sullai, là dove siavi l'ambiente adatto, o, quanto meno, la possibilità di formarlo, di trifogliai, ed in genere, di foraggere a grande produzione; il che vorrà dire, normalmente, triplicare, almeno, la potenzialità produttiva del suolo disponibile. Pertanto, ricorrendo alla eloquenza delle cifre, si ha che là dove, prima della trasformazione, un ettaro di terreno poteva essere capace di mantenere quattro pecore, dopo la trasformazione ne potrà mantenere comodamente dodici. E siccome, nella normalità dei casi, la bonifica impone una falcidia di superficie che si aggira intorno alla metà, o poco più, della disponibilità primitiva, resta così dimostrata all'evidenza la compensazione *ad usura* per questo lato.

A tale beneficio, per logica conseguenza, se ne riconnetteranno altri di capitale importanza.

Anzitutto, seguendo l'incremento produttivo, si giungerà senza dubbio ad una fase in cui la mentalità del pastore subirà inevitabilmente una resipiscenza che farà nascere in lui la persuasione di abbandonare il sistema di emigrare con i suoi greggi in montagna, durante il periodo estivo. Ciò avverrà sicuramente allorquando la inoltrata trasformazione avrà permesso che la cotica erbosa, di cui il primitivo suolo era naturalmente rivestito, venga sostituita da rigogliosi medicai, i quali, giungendo con la trama radicale ad attingere nei più profondi meati del suolo arricchito di humus e rinvigorito dai razionali sistemi della coltura intensiva, potranno fornire ai greggi, anche nel periodo estivo, il pascolo necessario.

Siffatta opera bonificatrice, sussidiata opportunamente dall'altra che permetterà, ad ogni richiesta, di utilizzare l'acqua per l'irrigazione, avrà definitivamente ragione della spietata siccità estiva che suole fugare dal nostro agro i greggi per sospingerli verso la montagna onde procurarsi il *piatto* quivi conteso dai dardi infuocati della canicola del luglio, dell'agosto e del settembre.

Questo processo evolutivo rivelando ai pastori la convenienza di restare nell'agro, anche in estate, eliminerà gradatamente l'onere gravoso dello spostamento delle masserie, porterà una sensibile riduzione di spesa, ed in seguito, mano mano che gli animali andranno acclimatandosi al nuovo orizzonte estivo, potrà verificarsi ache una sensibile diminuzione nella mortalità del bestiame di fronte a quella su cui ora sinistramente influiscono i grandi disagi del duplice spostamento annuale per la montagna e viceversa.

V'è ancora di più. Abolita che sia la forzata onerosa emigrazione estiva dei greggi, i pascoli montani resteranno completamente liberi per altra destinazione, e potranno essere utilizzati per incrementare altro genere di allevamento che, secondo me, poebbe essere il caprino.

Non vorri attirarmi la croce addosso per avere nominato

le capre; e però chiarisco subito il mio pensiero: Io m'inchino ai provvedimenti legislativi invocati dai forestali, per la più efficace tutela del patrimonio silvano; ma non sono per l'annientamento di questi animali: tutt'altro!

Che le capre siano animali oltremodo nocivi alle foreste, finchè saranno lasciate vagare indisturbate per ogni dove, nessuno può mettere in dubbio; il dente roditore della capra giunge ovunque e ove giunge porta la distruzione; ma è anche vero che la capra, se ben custodita, se convenientemente stabulata, sorvegliata e disciplinata, migliorando e circoscrivendole sapientemente i pascoli, potrebbe essere un preziosissimo fattore della economia nazionale.

Il suo ambiente è la montagna, ma quivi non dovrà dominare da despota; anche essa dovrà obbedire alle leggi sul rimboschimento e sulla protezione delle selve ed il pastore dovrà essere convenientemente educato perchè possa rispondere civilmente e penalmente dei danni.

In tal modo la capra, potrà rappresentare, pel montanaro, ciò che la vacca per il colono del piano e del colle.

Ho la convinzione che il progressivo sviluppo della bonifica ci farà spingere lo sguardo oltre il confine settentrionale per apprendere le provvidenze, i costumi e le tendenze dei buoni forestali svizzeri che, avendo dato il massimo incremento al pascolo caprino, hanno dimostrato coi fatti quanto esso sia utile, rimunerativo, e, quanto sia conciliabile, se opportunamente disciplinato, con la conservazione e lo sviluppo del patrimonio silvano.

ALFREDO FRATTINI.

In margine alla battaglia zootecnica

Le relazioni presentate alle Commissioni Provinciali Granarie del Regno per il I Concorso Nazionale Triennale hanno bisogno di trovare, anche tra gli agricoltori di ogni zona agraria, un meritato e ponderato esame non solo per i maggiori successi nell'allevamento intensivo e razionale del bestiame, quanto in rapporto ai fini della Battaglia Zootecnica.

Il miglioramento genetico del bestiame e l'organizzazione della produzione è in stretto rapporto alla cultura del prato, nella sua diffusione e razionalità, per cui necessita ribadire chiari e inconcussi concetti che tendono a portare nell'ordinamento e nella attrezzatura delle aziende l'applicazione di quei mezzi tecnici ed economici per elevare il raccolto unitario del grano e il peso vivo medio mantenuto nella stalla.

Pane e carne a buon mercato, è il quesito vecchio e risaputo particolarmente per le zone di piano e dove la collina è spoglia di colture alboree. Il quantitativo allevato mediamente, per ogni ettaro, nelle migliori aziende deve servire di base per *muovere* le altre che si attardano sui 3-4 quintali quando si prenda di mira la *rotazione*.

Volere attardarsi ancora, come in molte aziende della Toscana, sull'avvicendamento quadriennale con trifoglio, medica, lupinella sole o consociate non è solo uno stolido pregiudizio quanto un errore economico.

Un podere che abbia come minimo, putacaso, l'estensione di quattro ettari con 2/5 a grano, 2/5 a medicaio, 1/5 a rinnovo viene a perdere, di fronte alla rotazione quadriennale, 4000 mq. a grano e 2000 mq. a rinnovo, ed io mi domando se la maggiore caloria di un prato di 2 anni, la maggiore produzione di carne, di vitelli, di lavoro (ed essenzialmente dei primi, perchè il secondo ottenuto dalle vacche può sostituirsi col trattore con rinnovo estivo) e quindi il maggior utile dalla stalla e produzione di letame non ripaga molto bene le differenze di raccolto (differenze lievi vi siano!) per il grano e la sarchiata che non è sempre tabacco!

I concimi chimici, le macchine che non sono sempre equilibrata misura in rapporto alle sarchiature e al grano, che maggiormente per intensità e superficie ne abbisognano più del prato, per la preparazione di un letto soffice bene sminuzzato, ben ripulito (e qualche volta rullato... perchè il rullo è necessario quanto l'erpice snodato) di una mensa bene imbandita e apparecchiata, portano di conseguenza a considerare non un esercizio pacifico costante, quale è quello basato specialmente su una maggiore superfice a foraggere, ma che risente maggiormente l'alea del mercato.

Ecco che anche questo aspetto è un lato della crisi della nostra agricoltura che risente del costo di produzione, sostenuto ancora per quei prodotti come il grano, il pomodoro, la barbabietola il granturco, i quali trovano nel mercato quel prezzo di vendita non remunerativo come foraggio di prato artificiale.

Se questo poi deve considerarsi per l'utilità sicura e immediata di trasformazione, si comprende come la svendita e il rigiro del bestiame (che dovrebbe fornire materiale da macello o ottime fattrici) sia il vizio se non la peggiore abitudine di chi vuole alleggerire il proprio portafoglio.

Vitelli a pelo ritto e arricciato, fattrici denutrite, conformazione scheletrica e somatica deficente si riscontrano talora un po' dappertutto, giacchè la carne, il latte e le ossa *rientrano* proprio dalla bocca!

Una rotazione invece che abbia più di 1/4 a prato di medica (e anche di trifoglio e medica solè in qualche caso) fino a 1/2 della superfice a foraggera artificiale nelle estensioni superiori (e non sono pochi!) porta di conseguenza ad una fertilità naturale ed acquisita accresciuta non solo per la maggiore produzione granaria con razze elette quanto delle sarchiate, sebbene ristretti in estensione.

Ciò che ha ed acquista particolare valore per zone ove l'appoderamento risente della scarsezza di mano d'opera, delle distanze dai centri di giaciture ed esposizioni non sempre comode, dove l'uomo, gli animali le macchine trovano difficoltà che solo sa chi vive a loro contatto diretto.

Il binomio, quindi, prato-grano, ha quivi l'ambiente più opportuno perchè lavoro, carne e pane sono i mezzi necessari per affezionare maggiormente questa umile forte gente dei campi, per conseguire un tornaconto sicuro e diretto, mediato e immediato.

Ben a ragione il caro collega Magni scriveva a questo proposito nell'ultimo numero del «Progresso Agricolo» per la mia zona giurisdizionale contermine, perchè essa si unisce e si sposa a quella del Volterrano nelle sue caratteristiche principali.

La bonifica di terreni argillosi col prato di medica, lupinella, trifoglio sole o consociate il rinnuovo risolve appieno la stabilità di terreni a forte pendio, con la formazione di una crosta, fitta, vigorosa e produttiva che non risente i gravi danni della siccità, e riposando il terreno, lo fertilizza e lo migliora nel bilancio particolarmente della materia organica, troppo necessaria ed indispensabile per la loro natura in prevalenza argillosa.

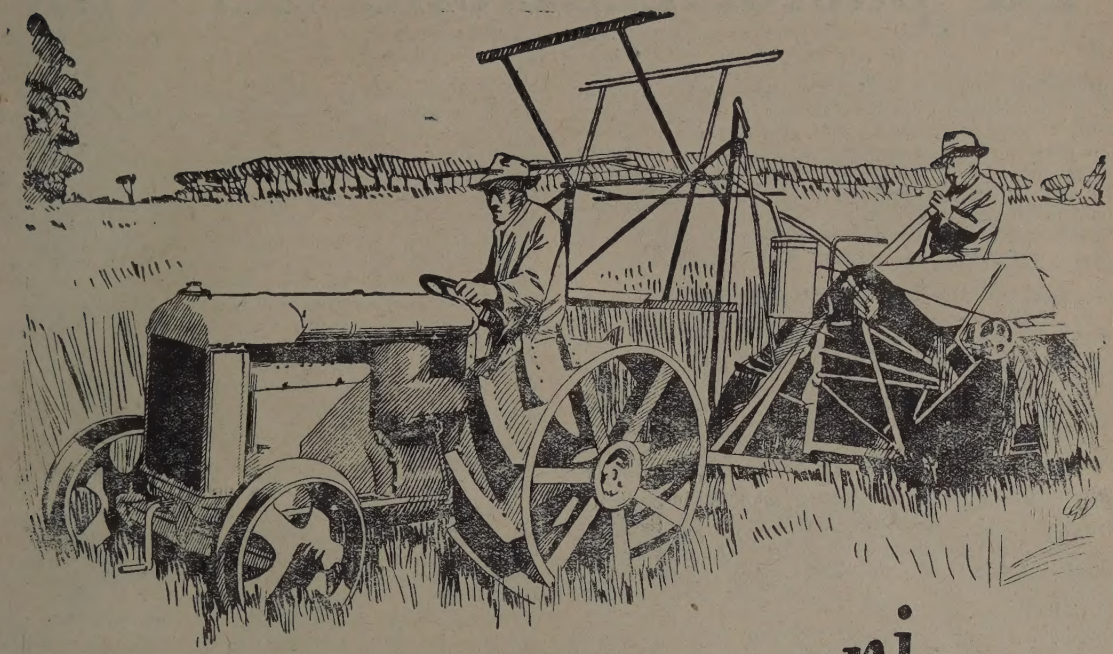
Bovini ben nutriti e diffusi, maggiore produzione di letame porteranno parallelamente alla creazione di quella unità poderale che si addice alla bonifica integrale.

Consumato, un po' sulle foraggere, mi sia permesso di enunciare ancora quelli che sono i caposaldi dell'incremento e diffusione del prato:

a) Coltivazione, a solo, dopo il grano con semina a fine settembre sulle stoppie lavorate in estate con una rottura più che è possibile anticipata e profonda. Dove si teme i geli semina nella prima quindicina di marzo.

b) Intensificazione con preparazione accurata del terreno, quantità elevata di seme, almeno 40 chili a ettaro, concimazione chimica organica o chimica abbondante; erpicatura e concimazione con Perfosfato e gesso prima delle Feste Natalizie.

Dott. PIETRO BARILI.



Risultato di venti anni di esperienza

Nella Nuova Trattrice Fordson la dottrina si sposa alla pratica. L'avete vista alla Fiera di Milano, ove ottenne un grande successo? Ci vollero venti anni di studi meticolosi e di esperienza concreta in tutte le applicazioni agricole, per giungere alla Nuova Trattrice Fordson, robusta, leggera, adattabile a tutti i lavori agricoli, di funzionamento semplice e perfetto, di lungo ammortamento e di basso consumo. La Trattrice Fordson può essere usata per qualsiasi lavoro di rimorchio e quale motore fisso per tutti i lavori agricoli come trebbiatura, trinciatura, macinazione del grano e del foraggio, azionamento di pompe, ecc. E in tutti questi lavori la Fordson risparmia il 50% del vostro tempo e del vostro danaro. Chiedete al più vicino rivenditore Fordson di darvene una dimostrazione pratica sul vostro stesso terreno. Nessuna prova riuscirà più persuasiva di quella che farete voi stessi.

PREZZI
franco Trieste variabili senza preavviso

Trattrice Fordson completa di parafanghi . . L. 19,600

Trattrice Fordson senza parafanghi L. 18,900

Fordson

raddoppia il lavoro e ne dimezza il costo

FORD ITALIANA SOC. AN. - TRIESTE

Il sistema di Credito Ford agevola gli acquisti a pagamenti rateali a lunga dilazione.

La pastorizzazione dei vini

La pratica di cantina a mezzo della quale i vini vengono sottoposti a riscaldamento, ha preso il nome di *pastorizzazione*, da Pasteur, il grande scienziato cui spettano gli studi che hanno poi portato alla sua applicazione nel campo enologico.

Si raggiune lo scopo ricorrendo all'uso degli *enotermi* di cui oggi il commercio offre molte varietà.

In qual modo agisce sul vino la pastorizzazione? *Distruggendo rapidamente tutti i germi di malattie prevenendole o arrestandole e accelerando notevolmente il processo d'invecchiamento.*

Fino a pochi anni fa i veri effetti dell'enotermo non erano ben noti ed a tali apparecchi si ricorreva ben difficilmente, sia perchè, bisogna riconoscerlo, anche le annate andavano meglio ed i vini meno frequentemente erano in condizioni cattive, sia perchè anche nell'usuale commercio non si trovava la necessità di stabilizzare di più il prodotto accelerando il suo invecchiamento, che, coll'enotermo, sarebbe venuto a costare di più.

Gli enotermi erano più a portata di mano delle grandi case industriali, le quali, per le loro lavorazioni speciali di vini fini e di lusso, non solo utilizzavano, come anche adesso fanno, l'azione del calore, ma pur quella del freddo. Sottoposti alle due azioni diverse i vini speciali, che debbono affrontare nel loro smercio esigenze ben maggiori dei vini comuni da pasto, vengono messi in condizioni di buona stabilità, permettendo, senza incorrere in inconvenienti, le ulteriori lavorazioni, le concie speciali.

Oggi, diciamo così, l'enotermo si è più popolarizzato ed è più di frequente richiesto perchè i commercianti sono più incalzati dal bisogno, dovendosi dibattere fra partite di vino che lasciano molto a desiderare e che, pertanto, strappate al produttore a prezzi anche irrisori, dovrebbero venire completamente risanati sottoponendoli all'azione del calore. E' necessario, però, dire che, mentre a tale decisione essi giungono superando le difficoltà della spesa, pur sempre notevole, sono, d'altra parte, in tutto ciò, guidati da un concetto piuttosto errato.

L'enotermo non può essere un *toccasana* nel termine più assoluto della parola; non si deve ammettere che esso compia il miracolo, senza pretendere null'altro da chi lo mette in uso! L'enotermo, utilissimo usato come di prescrizione e coi dovuti accorgimenti, è destinato ad infliggere una delusione in chi lo adopera col concetto suesposto. O i vini sono sani e l'enotermo è impiegato a stagionarli e a renderli più serbevoli ed assai meglio presentabili, accelerando la loro defecazione per la più pronta precipitazione delle sostanze albuminoidi e stabilizzando la limpidezza per la eliminazione dei microrganismi; o non sono sani ed allora, pur essendo indicatissimo l'uso dell'enotermo, esso deve essere preceduto e completato da altre pratiche di cantina. Nell'un caso e nell'altro non si debbono dimenticare che, dopo, i vini — perchè l'effetto della sterilizzazione sia mantenuto — dovrebbero essere conservati in recipienti ed ambienti pure sterilizzati.

* * *

L'azione sterilizzante del calore, se si tratta di vini alterati, arresta il male al punto in cui si trova al momento della pastorizzazione, distrugge la vitalità dei fermenti e dei germi di malattie, li fa eliminare, ma non può migliorare i vini stessi, specie nei riguardi del sapore. Le modificazioni subite dalla massa per azione dei germi cattivi fino all'entrata del vino nell'enotermo permangono ed il sapore sarà assai somigliante a quello di prima. Si dovrebbe forse dire, per questo, che l'apparecchio non risponde allo scopo? Certi commercianti lo potranno anche dire, perchè, una volta fatto l'acquisto non ammettono che si possano formulare delle riserve, anche se queste dal lato tecnico sono pienamente giustificate.

I vini ammalati che si destinano all'enotermo — e sono questi i casi cui sopra abbiamo accennato, che fanno maggiormente pensare all'enotermo ed alla convenienza del suo uso — debbono essere opportunamente corretti possibilmente prima di entrare nell'enotermo secondo le norme consigliate dalla tecnica enologica. Così, se si tratta di vini spunti, l'acidità in eccesso deve essere tolta, coi procedimenti usuali, a base di polveri neutralizzanti consentite dalla legge, la cui dose dovrà essere in precedenza stabilita con prove in piccolo. Se si ha a che fare con vini « girati », « filanti », ecc., si praticheranno i trattamenti atti a defecare i vini e a migliorare il loro colore e sapore, nonchè, come nel caso del filante, a riportare la densità alle proporzioni normali. Quindi si stabilizzeranno principalmente quelle dosi di tannino e di chiarificante animale che possono essere necessarie a ripristinare il più possibile l'equilibrio fra i componenti della massa vinosa. Questa è buona misura precauzionale, utile anche tenendo conto, come già detto, che le sostanze albuminoidi vengono coagulate per effetto del riscaldamento. E, ove occorra, come di solito richiede il « girato » si tenga presente l'aggiunta di adeguate dosi di acido tartarico o citrico, a meno che — cosa che dovrebbe essere esaminata a seconda dei casi e delle disponibilità — non si entri nell'idea di procedere, dopo eseguita la pastorizzazione del vino, al taglio con altro sano e di buoni caratteri, la cui acidità naturale, però, sia piuttosto marcata. Va, a questo proposito, rilevato come un ugual trattamento richiederebbero i vini che erano spunti, giacchè, per quanto ben regolata possa essere stata la dose di disacidante, tanto più, poi, se si è passati all'eccesso, il gusto del vino tende all'amarognolo ed esso rimane privo di sapidità.

Anche il colore, requisito commerciale d'importanza, va preso in considerazione.

Nei vini vecchi — specie se alterati — il colore va riducendosi d'intensità; in maggior proporzione poi ciò avviene, e rapidamente, se si applicano delle cure alle quali non vada disgiunta la chiarificazione. Di conseguenza anche dopo la pastorizzazione — durante il qual processo il colore, se mai, subisce gli effetti dell'invecchiamento modificandosi — vi sarà bisogno, per essere nella commerciabilità del prodotto di ricorrere alle aggiunte di enocianina o al taglio con altro vino di colore. Tutte pratiche, ormai, usuali di cantina che debbono pur dirsi razionali, ma che, applicate successivamente alla pastorizzazione, finiscono col togliere i benefici effetti della sterilizzazione pur migliorando in definitiva e nell'insieme la massa del vino.

Effettivamente, dopo la pastorizzazione, i vini, essendosi sterilizzati, non si alterano più per opera dei germi già in essi esistenti, essendo stati resi inattivi, ma possono essere preda di nuovi altri germi che dall'esterno tendono sempre insidie. I tali germi possono essere recati alla massa appunto colle successive pratiche di cantina a base di aggiunte, mescolanze e tagli.

Comunque, la pastorizzazione resta sempre una pratica assai utile ed ugualmente di effetto ben maggiore dei soliti trattamenti a base di prodotti solforosi coi quali si può solo sterilizzare temporaneamente la massa del vino e quindi paralizzare semplicemente, non uccidere, i germi di malattia.

Pertanto, la pastorizzazione eseguita con un buon enotermo, all'uso del quale non deve andare disgiunta la buona cura del cantiniere, deve portare l'intera massa del vino che in esso viene fatta circolare, ad una temperatura uniforme stabilita in tutte le sue parti, che se ciò non dovesse avvenire, sarebbe senz'altro da ritenere come non riuscito lo scopo per quanto riguarda la vera sterilizzazione dei vini alterati.

* * *

Per dare al vino sano il carattere di vecchio, il riscaldamento ha il suo ottimo contributo, per quanto non di effetto così rapido come per la distruzione dei germi. Indubbiamente, però, si provocano e si accelerano le reazioni che determinano l'invecchiamento.

L'invecchiamento e la sterilizzazione è stato dimostrato che riescono bene coi vini in bottiglia, ma abitualmente, si opera con masse grandi da conservarsi in fusti.

Perchè il calore cui si sottopone il vino agisca sensibilmente e rapidamente (rispetto all'invecchiamento naturale) a facilitare i fenomeni di maturazione, occorre che il raffreddamento avvenga gradatamente e con lentezza; che, cioè, il vino esca dall'apparecchio ad una temperatura poco diversa da quella raggiunta per effetto del riscaldamento. In tal modo il processo di ossidazione, una volta che il vino è ritornato nelle botti si manifesta bene e, dopo non molto tempo, l'aspetto ed il sapore corrisponderanno a quelli dei vini che naturalmente abbiano raggiunto qualche anno di buona conservazione.

* * *

Varii sono i tipi di enotermi a mezzo dei quali si possono raggiungere gli scopi sopracitati; ma, dobbamo dirlo, quelli che hanno raggiunto i maggiori perfezionamenti sono di costruzione estera, chè all'estero, particolarmente in Francia ed

in Germania, si sono più da vicino seguiti i progressi della tecnica enologica che chiede sempre maggiori aiuti alla meccanica.

Sono di quest'ultimo anno le pubblicazioni e le illustrazioni su alcuni nostri importanti periodici, di moderni apparecchi per la pastorizzazione dei vini, quali l'enotermo «-Velox» della Ditta Seitz di Kreuznach, e il «Salvator 29» de la «Compagnie générale Aerohydraulique» di Parigi. Il primo, sperimentato alla R. Scuola Enologica di Conegliano, ha una capacità di lavoro di litri-ora 700 con una spesa di L. 1,55 per ett. Il secondo, illustrato ai lettori del Giornale Vinicolo Italiano dall'Egr. Dott. A. Guercini, risulta assai pratico ed è dotato di tutti i principali requisiti della tecnica moderna; esso è montato su carrello a mano e si presta a qualunque lavorazione anche in piccole proporzioni; e varii altri sono gli usi ai quali può essere adibito, come lo stesso Dott. Guercini ha riferito: diffusione di materia colorante; pastorizzazione della vendemmia; refrigerazione dei vini; refrigerazione dei mosti; riscaldamento dei fusti.

Buoni, pure di costruzione estera, e già da tempo sperimentati, sono gli enotermi a bagno-maria Neukomm, quelli Houdart con riscaldamento a vapore a doppia tubulatura, e, di questi anche i tipi a bagno-maria riscaldati a fuoco diretto, con doppia tubulatura esterna indipendente dalla caldaia di riscaldamento.

Fra quelli di fabbricazione italiana è da citarsi come buono un tipo di enotermo con caldaia di riscaldamento del vino e sovrastante colonna di ricupero e di fianco altra colonna che racchiude il refrigerante, già costruito dal Vandone, ma ve ne sono anche di quelli a controcorrente abbastanza perfezionati e di buon ausilio ai commercianti, produttori ed industriali.

La figura (N. 1) che qui riproduciamo ne rappresenta appunto uno di questi funzionante a bagno-maria con refrigerante e scaldavino a fasci tubolari in rame ricuperatori del calore. Esso è su carrello ed occupa relativamente poco spazio. Il carrello regge da una parte la caldaia di lamiera zincata ricoperta di legno entro la quale — funzionante a bagno-maria — vi è un serpentino di rame stagnato, dall'altra un grande serpentino a contro-corrente formato da doppie spirali parallele di tubi di rame e ottone accuratamente stagnati, montati con curve di bronzo speciali per la comunicazione dei tubi stessi. Questo insieme formante il serpentino è fissato su di apposita castellatura di ferro facilmente smontabile. Tre termometri segnano la temperatura del vino all'entrata ed all'uscita della caldaia e del serpentino. La pulizia di tutte le parti interne si può fare, in questo apparecchio, assai bene e rapidamente, perchè i fasci tubolari rettilinei in rame ed ottone si smontano togliendo un cappello a vite. Oltre la pulizia, anche la stagnatura può essere facile quando occorre ripeterla per il buon funzionamento dell'enotermo ed evitare inconvenienti nel vino. Il vino freddo entra dalla parte superiore del serpentino doppio nel tubo interno, lo percorre tutto fino ad entrare nell'interno della caldaia a bagno-maria e, risalendo, raggiunge la temperatura voluta di pastorizzazione. Arrivato all'ultimo tubo passa ai tubi esterni dello stesso serpentino doppio e si raffredda cedendo calore all'altro vino che entra. E' così che, dopo avere percorso tutto il serpentino doppio, esce bastantemente raffreddato.

* * *

La temperatura cui deve giungere il vino destinato all'enotermo, per quanto abitualmente si dica doversi mantenere fra i 60 ed i 65 gradi, bisognerebbe venisse regolata con un certo criterio, sia nei riguardi della durata, sia per quanto si riferisce a temperatura vera e propria, sia anche a seconda del grado alcoolico del vino e dello stato in cui si trova. Quanto più bassa è la temperatura di riscaldamento, tanto maggiore deve essere la durata dello stesso riscaldamento. Così, mentre si può scendere, per ottenere lo scopo, anche a 55°, vi sono dei casi in cui si arriva pure ai 70°; quando i vini sono di scarsa gradazione e acidità è meglio raggiungere i 65°: nei casi di normalità dei vini si può stare sui 60° ed in quelli di abbondanza di alcool ed acidità ci si può attenere ai 55°.

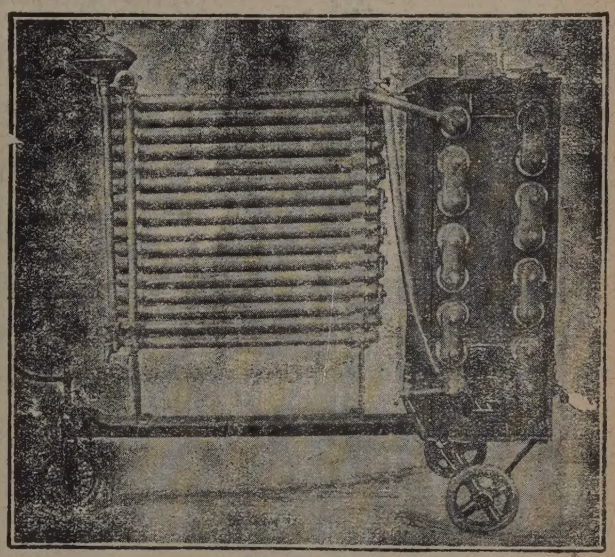
Ma bisogna prendere in considerazione lo stato del vino sotto un altro riguardo: le alterazioni di cui possono essere affetti, se la pastorizzazione si fa a scopo preventivo (di conservazione), se per mantenere vini dolci, se, infine, la si pratica per raggiungere rapidamente il processo d'invecchiamento.

Per la fioretta, lo spunto, il «girato» nonchè il filante può bastare anche una temperatura di 60° a non meno di un quarto di minuto, per arrestare l'agrodolce bisogna invece raggiungere i 70° e per la «casse» (ancora il termine viene usato) gli 80°. Per prevenire le malattie ci si deve attenere sempre alla temperatura compresa fra i 60° ed i 65°; per mantenere i vini dolci, senza ulteriori pericoli di ripresa di fermentazione, bisogna riscaldare a 80°; infine, per provocare l'invecchiamento del vino bisognerà curare, come nel maggior numero dei casi, di portare il vino stesso fra i 60° e 65°. Tale temperatura, in questo caso particolare, come abbiamo già detto, non deve essere immediatamente seguita da quella molto più bassa fino a tornare all'uscita quasi al normale, ma ad essa si deve giungere molto lentamente dopo che il vino è ritornato nelle botti; è così che anche si sviluppano gli eteri caratteristici dell'invecchiamento.

* * *

Fra i requisiti cui deve rispondere un enotermo, vi è quello che la sua costruzione permetta il graduale riscaldamento del vino, in modo uniforme e per strati di liquido molto sottili in maniera che tutti i germi abbiano da essere colpiti ed uccisi dall'azione del calore.

Ed ancora bisogna raccomandare ed accertarsi che tutte le parti interne metalliche siano accuratamente stagnate. Veramente si dovrebbe ricorrere all'argentatura, poichè si sa che dal vino l'argento non può essere attaccato, ma essa è troppo costosa, (anche perchè lo strato non dovrebbe essere molto esile) e quindi non viene adottata. Pertanto, lo stagno deve essere di quello vergine, chimicamente puro, e deve essere bene distribuito ed uniformemente su tutte le superfici interne; tale scopo si consiglia di raggiungere mediante la stagnatura ad immersione in bagno, scartando tutti gli altri procedimenti.



Enotermo di fabbricazione italiana.

La stagnatura, — sulla cui efficacia, per impurità contenute nello stagno, difficilmente eliminabili, sono sorti dei dubbi, con relativo dibattito in questi ultimi tempi, — specie negli apparecchi il cui uso è abbastanza frequente, va ripetuta a non lunghe scadenze.

* * *

Quando si desidera (come effettivamente dovrebbe essere) operare razionalmente, mirando a mantenere gli effetti della pastorizzazione, affinchè il vino rimanga il più possibile al riparo da nuove inquinazioni, bisogna anche giovarsi dell'aiuto di un buon vaporizzatore. Il vaporizzatore, apparecchio che pure in cantina può prestare buoni servizi in varie contingenze, nel nostro caso avrebbe lo scopo di sterilizzare i fusti e concorrere, di conseguenza, alla buona conservazione del vino pastorizzato.

Va da sè (tenuto conto di quanto abbiamo esposto nel corso del nostro scritto ed attenendoci alle esigenze del commercio) che di questo più completo procedimento possono godere i vantaggi non i vini che con maggior frequenza debbono essere manipolati, per le adatte mescolanze che debbono renderli accetti al gusto dei consumatori, bensì quelli che, non richiedendo modifiche nei loro componenti, perchè di normale composizione, possono essere lasciati per un certo tempo in disparte, in attesa del momento opportuno della vendita, quand'anche non siano destinati all'imbottigliamento

Gli enotermi, d'altronde, sono apparecchi di non piccolo valore ed è giusto e logico trarre dal loro uso tutti i possibili maggiori vantaggi, affinchè il loro costo possa venire rimborsato nel miglior modo valorizzandoli in tutto e per tutto.

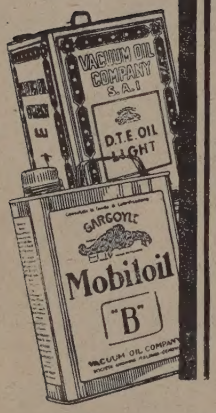
Enotecnico PIETRO DE RENZIO.

sempre migliore

Esigete la qualità

Nell'acquisto di lubrificanti non lasciatevi allettare dai bassi prezzi. Acquistate soltanto prodotti conosciuti, di solida riputazione. I lubrificanti Gargoyle, costantemente perfezionati per adeguarsi alle nuove esigenze meccaniche, godono una fama mondiale. Costano un poco di più degli altri ma durano di più e lubrificano meglio; conservano le macchine in perfetto stato e riducono le spese di manutenzione.

VACUUM OIL Co. S. A. I. - GENOVA



GARGOYLE

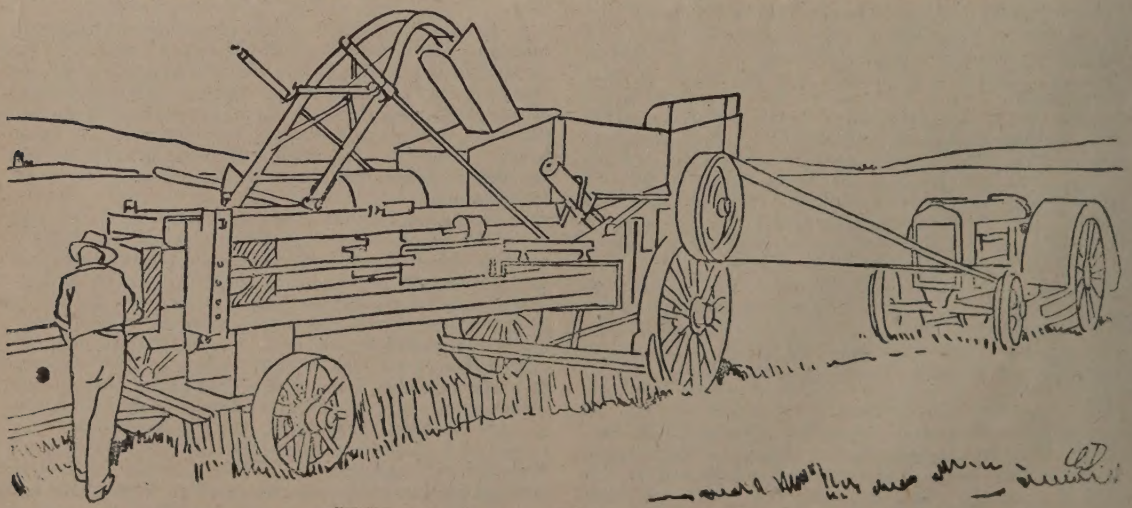
Mobiloil

per trattrici agricole e autoveicoli

GARGOYLE

Lubrificanti

per locomobili e macchine agricole



CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale nella R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

Malattie del grano

IL GRANO SPRONE. — Questa malattia che con maggior frequenza colpisce la Segala, ov'è nota coi nomi di *segala cornuta, chiodo segalino* ecc. ed anche altre graminacee (Orzo, miglio, riso, Erba mazzolina, Festuca, Erba maggenga, Paleino odoroso ecc.) è causata da un fungillo la *Claviceps purpurea* che attacca i fiori e si rende manifesta colla nota forma sclerotiale già designata dai micologi col nome di *Sclerotium clavus*. Detta alterazione, sulla Segala, era già nota fin dal 1565, anno in cui il LONICER in una sua opera botanica ne faceva menzione, e veniva studiata successivamente dal BAUHIN, dal DE CANDOLLE, dal LEVEILLÉ e dal TULASNE che stabiliva in modo chiaro il ciclo biologico abbastanza complesso del parassita.

Sulla segala le alterazioni sono particolarmente caratteristiche: in montagna specialmente non vi è campo di segala che non presenti molte spiche colpite dalla malattia: su di esse, poco dopo la fioritura, si sviluppano, emergenti dai fiori, dei corpiccioli duri, lunghi da uno a tre centimetri, un po' curvati all'infuori, di color violaceo poi bruno, solcati e fessi longitudinalmente e presentanti all'apice una appendice a forma di cappuccio che più tardi si distacca e cade. In qualche spica si può notare uno solo di tali corpiccioli, mentre in altre ve ne possono essere anche parecchi.

Anche il grano va soggetto a tale malattia che quivi prende il nome di *grano-sprone* (i tedeschi la chiamano *Mutterkerm*), gli sclerozi sono però assai meno evidenti che su le spiche di segala perchè più corti e tozzi, appena emergenti tra le glumette fiorali e talora da esse nascosti, sì che sembrano piuttosto chicchi deformati ed anneriti. Dopo la trebbiatura si rendono così evidenti tra i chicchi sani per la loro forma e colore: la loro presenza fa naturalmente deprezzare il raccolto: partite di grano vengono svalutate dai negozianti se inquinate da chicchi neri (madre del grano).

Detti corpiccioli, di color nerastro all'esterno, bianchi nell'interno, consistenti, ma fragili, rappresentano una forma vegetativa di conservazione del fungo: ossia lo *sclerozio*. Facendone una sottile sezione ed osservandola al microscopio si vede che sono formati da un fittissimo intreccio di filamenti che costituiscono come un tessuto, incolore, salvo alla periferia in cui si costituisce come uno strato corticale di color bruno. Nell'interno lo *sclerozio* presenta minuscole goccioline oleose.

Alla mietitura gli sclerozi si distaccano facilmente e cadono a terra ove rimangono fina alla primavera dell'anno successivo sotterrati più o meno profondamente durante la lavorazione del suolo per le successive colture. Essi non perdono facilmente la loro vitalità: secondo ZIMMERMANN essa durerebbe anche per un paio d'anni. TULASNE ha per primo dimostrato che questi sclerozi, se messi nell'acqua ed in terra molto umida marciscono facilmente, se invece si trovano sotterrati a poca profondità in terra leggera o sabbiosa, a primavera germinano emettendo, da piccole screpolature dello strato corticale, dei mammelloni biancastri che si allungano più o meno, costituendo come un peduncolo spesso flessuoso e contorto, che si protrae fuor del terreno, alla superficie del quale si differenzia, all'estremità, in un corpo sferoidale di color prima giallastro, poi rosso-porporino che rappresenta lo *stroma* ossia l'organo che contiene i corpi ascofori, ossia sporiferi. Detti corpi si rendono evidenti come minuscole papille regolarmente disseminate alla superficie della capocchia stromatica.

In una sezione al microscopio attraverso lo stroma maturo è agevole vedere che ogni prominenza papillare della superficie di esso corrisponde ad una minuscola cavità annidata ad eguale profondità nello strato corticale e costituente un *peritecio*, ossia un corpo ascoforo: infatti la piccola cavità periteciale contiene numerosi filamenti clavati, ialini che, a più forte ingrandimento, mostrano nell'interno sporule esili, vermiformi (*ascospore*).

Quando queste sono mature, il che avviene in pianura nel mese di maggio, in montagna in giugno, vengono espulse dagli aschi, ove sono contenute, e quindi dal peritecio, per la

1. *spica di frumento colpita da grano-sprone*; 2. *sclerozi isolati*; 3. *uno sclerozio germinato in stromi*; 4. *sezione di stroma coi periteci*. (Fig. orig.) (3-4 molto ingrand.).

sommità papilliforme di esso emergente dalla superficie dello stroma. Così dette spore si trovano libere in attesa di venir disseminate e portate su le spiche di grano o di segala o di altre graminacee in fioritura. Il colore vivace della capocchia stromatica richiama l'attenzione di insetti che posandosi su di essa si imbrattano di spore e poi portandosi su le spiche le disperdono infettando i fiori. Su questi germinano le ascospore: il promicelio che da esse si sviluppa invade i giovani ovarii che vengono tosto alterati ed atrofizzati: essi si arrestano nel loro sviluppo si screpolano: di tra le screpolature il micelio sviluppa brevi rametti conidiofori portanti conidi minutissimi incolori che rimangono agglutinati in una sostanza vischiosa, zuccherina, fetida che viene emessa dai fiori ammalati per una azione chimico-fisiologica esercitata dal fungo su le sostanze nutritive che dovevano contribuire allo sviluppo normale dell'ovario. Tale forma fungina conidica è stata in-

dirata dal Leveillé col nome di *Spacella sagetum*. La trasudazione zuccherina richiama alle spiche ammalate certi insetti ghiotti della melata, tra cui specialmente il Coleotterino: *Cantharis melaleuca;* essi nel succhiare quest'umore si imbrattano dei conidi del fungillo e portandosi su fiori sani contribuiscono enormemente alla diffusione della malattia.

Tutti gli ovari colpiti ed atrofizzati vengono rimpiazzati dalla forma scleroziale del fungo che, a spese del micelio che si addensa sotto di essi, si viene a costituire, spingendo in alto i residui dell'ovario distrutto che forma quel cappuccetto o mozzicone che da principio si vede all'estremità dello sclerozio di tra le glumette.

La *Claviceps purpurea* non si può incolpare di ridurre sensibilmente il raccolto: infatti per quanto possano essere numerosi in un campo di segala e di grano le spiche colpite tuttavia nella spica stessa ben pochi sono i chicchi distrutti: quindi in complesso la diminuzione di essi è trascurabile. Ben altrimenti e più gravi sono gli effetti prodotti dal grano-sprone. Non per nulla i compratori rifiutano e deprezzano le partite di grano in cui sono evidenti i corpiccioli neri della *madre del grano;* la presenza di questi rende pericoloso, per ragioni igieniche, l'uso del grano inquinato per la panificazione e per la fabbricazione delle paste alimentari. Le crusche stesse possono produrre malattie gravi al bestiame. Ciò perchè gli sclerozi contengono principii attivi sotto forma di alcaloidi e di acidi organici velenosissimi. Dette sostanze sono la *cornutina,* l'*acido sfacelinico,* l'*acido ergotinico*. La *cornutina* è un alcaloide che produce violente contrazioni muscolari (in piccole dosi è usato in medicina, dietro prescrizione, come ecbolico); l'*acido sfacelinico* induce trombosi dei vasi e quindi cancrena delle estremità; la malattia provocata in seguito ad uso prolungato di farine inquinate da grano sprone si dice *ergotismo*: di cui la forma cronica detta anche «*fuoco di S. Antonio*» è specialmente comune nei luoghi di montagna ove i montanari adoperano spesso per la panificazione farine di segala inquinata e si manifesta con formicolio di estremità e cancrene, mentre la forma acuta, più rara, provoca una specie di tetano. Le vacche alimentate con farine o crusche inquinate abortiscono: nel pollame la malattia si manifesta con il distacco della cresta e degli arti.

Si riconosce il grano inquinato dalla malattia per la presenza di corpi neri, simili a chicchi deformati (*sclerozi*): si riconoscono le farine contenenti il 5 p. % di sclerozi macinati dal colore non perfettamente bianco, ma tendente al bluastro: le crusche dalla presenza di particelle nere (frammenti di scorza scleroziale); per quantità minori occorre la prova microscopica o chimica. Quest'ultima si esegue prendendo un po' di farina sospetta, mettendola in una provetta e mescolandola con un po' di soluzione al 5 p. % di idrato sodico o potassico e quindi riscaldando il tutto su una fiammella ad alcool: la miscela bollendo emette vapori con odore, se presente traccie del fungo, di pesce fracido, per svolgimento di trimetilamina.

* * *

Si limita lo sviluppo della malattia fino ad eliminarla quasi del tutto, specialmente sul grano, colle seguenti pratiche:

1. non riseminare il grano in una località dove l'anno prima si ebbe uno sviluppo piuttosto intenso di *grano sprone* e non coltivare ivi alcun'altra pianta ospite della *Claviceps* (Segala, Orzo, Miglio, graminacee pratensi);

2. arare profondamente il terreno in modo che gli sclerozi, ove ne siano caduti durante la mietitura, rimangano coperti da alto strato di terra, nell'impossibilità quindi di germinare. In montagna la malattia è più frequente precisamente perchè non si fanno regolari rotazioni ed anche perchè il terreno coltivabile, spesso troppo superficiale, non viene lavorato profondamente e gli sclerozi rimangono a poca profondità;

3. dopo la trebbiatura il grano dev'esser passato allo svecciatoio: in tal modo vengono eliminati, oltre i semi estranei e di piante infeste, anche gli sclerozi per la loro maggior grossezza, dai chicchi sani. Va da sè che i residui della svecciatura del grano non vanno utilizzati per l'alimentazione del pollame nel caso vi sia la presenza della *madre del grano*: gli sclerozi, ben evidenti in detti residui, si possono raccogliere e distruggere col fuoco e se ne può trar partito vendendoli al farmacista che li utilizzerà dietro prescrizione medica e che li paga convenientemente.

T. FERRARIS.

IN BIBLIOTECA

Siete consigliere, amministratore delegato, direttore, gerente, sindaco in società di nome collettivo, in accomandita, anonime: come azionista, come commerciante, come industriale, come ragioniere, come contabile, avete interessi oppure disimpegnate funzioni in siffatte società ed avete continui rapporti con esse... Dovete quindi sapere come funzionano (o dovrebbero funzionare) dal lato legale, amministrativo, contabile e fiscale; dovete sapere quali sono i vostri diritti, i vostri doveri, le vostre responsabilità... Ma non potete per informarvi esattamente andar a consultare i grossi trattati desinati agli Avvocati od ai Professori o studenti universiari. Ricorrerete quindi semplicemente al nuovissimo e breve e pratico manualetto del Prof. Rag. C. Dompè: *Le Società Commerciali, Regime legale, amministrativo, contabile e fiscale. Seconda edizione aggiornata, accresciuta e corredata di numerose note di giurisprudenza.* Vol. in-16 di VIII-379 pagine, in legat. uso pelle L. 16,50. Questo libro conciso ma completo, sfrondato di ogni superfluo bagaglio scientifico, serve per la vostra rapida informazione, ed è indispensabile per ogni azionista e per chiunque crea, dirige, trasforma, scioglie o liquida società piccole o grandi.

Chiedasi il volume all'editore Ulrico Hoepli, Milano, contro invio dell'importo di lire 16,50: oppure lo si ordini contro assegno postale.

Si chieda pure *gratis* all'editore Hoepli Milano, l'ultimo interessante suo *Catalogo enciclopedico di tutte le edizioni Hoepli*, ove ognuno trova il libro che gli serve.

L'AMICO DEGLI UCCELLI. — La collezione «Le Rose» che il Paravia ha iniziata qualche anno addietro con l'intento di offrire ai giovanetti, ma specialmente alle signorine, i capolavori della letteratura romantica italiana e straniera, si è arricchita d'un nuovissimo volume: «L'Amico degli Uccelli» di James Lane Allen (1). E' un racconto doloroso e insieme consolante, questo che noi impariamo a conoscere nella traduzione fedele e garbata di Bice Pareto Magliano: traduzione che ha mirabilmente rese tutte le sfumature, tutti i pregi stilistici del lavoro originale.

James Lane Allen è senza dubbio un singolare artista. Egli ritrae tutti i più seducenti aspetti dei luoghi in cui ha principio e si svolge e si chiude questa ingenua storia d'amore. Sempre la stessa tavolozza: sempre gli stessi fulgidi colori. Una seducente indeterminatezza di contorni, e ricchezza di sfumature a lui serve per ammorbidire ogni crudezza del racconto. Protagonista è il giovane Moos, che vive nella sua casetta, al limitare della città, fra le cose buone e pure: i suoi libri, le sue umili piante, e la gaia famiglia che prospera e scintilla fra i «verdi fortilizi», i rossi «cardinali» del Kentucki.

Ogni nuovo capitolo del libro rende un particolare aspetto della contrada ove campa, libero come un uccellino, sano e sereno come virgulto, il giovane Moos, che aspetta... Che aspetta? L'amore. E amore viene. L'idillio innocente, ride all'inizio col maggio, canta coi piccoli amici pennuti, splende col sole; poi, mentre sembra affermare il diritto di due giovinezze alla felicità e alla gioia, si spezza per il gelido comando della morte. Ma non è morta la delicata energica donna per cui l'onore era roccia cristallina che sosteneva la fragile struttura della sua vita: per Adamo Moos è la bellissima creatura bianca, che un giorno si sollevò dalle paludi terrene dove si aggira la oscura predatrice, e, lanciando nello spazio il saluto del supremo addio, spiegò l'ali verso l'eternità, per attendervi il suo arrivo. L'ultimo capitolo del libro è una strofa alata, profonda: al naufrago della vita improvvisamente, in una luce che scaturisce dal suo dolore stesso, appare, supremo rifugio, la fede.

(1) James Lane Allen: *L'Amico degli Uccelli*; versione dall'inglese di Bice Pareto Magliano - Biblioteca «Le Rose» L. 8 - G. B. Paravia e C. Editori - Torino.

= ECHI DI CRONACA AGRARIA =

LA PRODUZIONE DELLE OLIVE, DEL FRUMENTO E DELLE FAVE. — Secondo gli accertamenti definitivi, la produzione delle olive nel 1929 ammonta a 17.292.970 quintali e la produzione dell'olio a 3.143.860 ettolitri, con una resa media di litri 18,3 per ogni quintale di olive.

La superficie seminata a frumento marzuolo del 1930 risulta per il Regno di ettari 54.093. Esso non raggiunge l'1 per cento di quella del frumento autunnale. La massima percentuale tra le varie provincie del Regno è data dalla Venezia Tridentina con 6,2 per cento.

La superficie seminata a fave da seme risulta di 544.602 ettari. La coltivazione è maggiormente estesa nell'Italia Meridionale (33,72 per cento del Regno) e nella Sicilia (46,19 per cento). In ordine di importanza vengono le provincie di Agrigento, Caltanissetta, Enna, Palermo, Bari, Catania, Foggia. Si può ritenere che non esista tale coltura nel Veneto e nella Venezia Tridentina; in Lombardia si hanno solo un migliaio di ettari nella provincia di Pavia.

12 MILIONI E MEZZO DI QUINTALI DI GRANO IMPORTATI IN MENO IN QUEST'ANNO. — Il comm. Pasquale Troise Direttore Generale delle Dogane, ha fornito alla Presidenza del Consiglio dei Ministri i seguenti dati concernenti l'importazione del grano: Nel mese di aprile 1929 furono importati quintali 2.305.029 mentre nel mese di aprile 1930 furono importati quintali 1.385.145 con una diminuzione di quintali 919.884. Nel periodo 1° luglio 1928-30 aprile 1929 le importazioni del grano furono complessivamente di quintali 19.339.911; nel corrispondente periodo 1° luglio 1929-30 aprile 1930 le importazioni si ridussero a quintali 6.756.404 con una diminuzione di quintali 12.583.507.

CONCORSI NEI R. ISTITUTI SUPERIORI DI VETERINARIA ED AGRARIA. — Il n. 102 della « Gazzetta Ufficiale » del 1° maggio reca i bandi per i concorsi indetti per un posto di assistente alla Cattedra di patologia vegetale presso il R. Istituto agrario superiore di Perugia, ed uno alla Cattedra di meccanica e costruzioni rurali presso il R. Istituto superiore di Portici.

Il n. 103 del 2 maggio reca i bandi per i concorsi ad un posto di assistente alla Cattedra di clinica chirurgica presso il R. Istituto superiore di medicina veterinaria di Sassari ed uno alla Cattedra di patologia generale ed anatomia patologica presso quello di Bologna.

Il n. 104 del 3 maggio reca i bandi pei concorsi per un posto di assistente alla Cattedra di anatomia normale a Bologna ed uno alla Cattedra di zootecnia ed igiene a Torino; ed il n. 105 del 4 quello per un posto di assistente alle Cattedre di patologia e zootecnia a Pisa.

Tutti questi concorsi sono per titoli e per esami e scadono i termini per la presentazione delle domande un mese dopo la pubblicazione dei rispettivi bandi sulla « Gazzetta Ufficiale ».

CONTRO LA PERONOSPORA. — Molto opportunamente il Ministro dell'agricoltura, in considerazione dell'andamento nazionale molto favorevole allo sviluppo di questa malattia, ha inviato una circolare a tutti gli uffici dipendenti per ricordare le disposizioni già impartite ai tecnici per una più vigile difesa contro la peronospora e la necessità di segnalare ai viticoltori il momento più adatto per l'applicazione dei trattamenti. Vista la buona prova data in provincia di Alessandria, degli osservatori anti-peronosporici dai quali possono attingersi le notizie utili per le segnalazioni necessarie, il Ministro raccomanda vivamente agli uffici dipendenti di impiantare qualcuno di questi osservatori nelle località più esposte al clima caldo-umido propizio alla crittogama.

LA RIDUZIONE DELL'IMPOSTA CONSUMO SUL VINO. — Con il decreto pubblicato il 30 aprile sulla « Gazzetta Ufficiale », alla tariffa massima per le imposte di consumo annessa al Regio Decreto Legge 20 marzo 1930-VIII ed alle relative note sono apportate le seguenti modificazioni:

Comuni di classe prima a) per un ettolitro di vino imposta L. 50; Comuni di classe prima b) per un ettolitro di vino imposta L. 46; Comuni di classe prima c) per un ettolitro di vino L. 43; Comuni di classe seconda per un ettolitro di vino imposta L. 36; Comuni di classe terza per un ettolitro di vino imposta L. 29; Comuni di classe quarta per un ettolitro di vino L. 23.

UN INCARICO AL PROF. GAROGLIO. — Il nostro valoroso collega ed apprezzato collaboratore, dott. Pier Giovanni Garoglio, direttore del Laboratorio Zimotecnico Italiano e del « Progresso Vinicolo », è stato incaricato di tenere presso il R. Istituto Superiore Agrario e Forestale di Firenze un breve corso integrativo di Zimologia: tale corso si svolgerà durante il mese di maggio.

LA PRODUZIONE DEGLI ORTAGGI DI GRANDE COLTURA IN ITALIA nel 1929 è stata la seguente:

Asparagi	q.li	70.530
Carciofi	»	440.600
Cipolle ed aglio	»	1.233.790
Legumi freschi	»	1.135.000
Poponi e cocomeri	»	2.700.000
Cavolfiori	»	2.700.000
Cardi, finocchi, sedani	»	4.110.000

L'andamento delle colture

Sull'andamento delle principali colture agrarie si hanno le seguenti notizie, riferentisi all'aprile.

Il tempo è stato nella quindicina piuttosto variabile, con qualche giornata di sole e con pioggia abbondante quasi ovunque. Le frequenti precipitazioni hanno giovato alla vegetazione di tutte le colture, che presentano in generale un promettente aspetto. E' però desiderabile che il tempo si rimetta ora definitivamente al bello, per poter continuar i lavori campestri.

Le notizie che pervengono da ogni regione d'Italia sullo stato dei seminati a grano sono sempre soddisfacenti, e sebbene sia prematuro fare previsioni, si nutrono finora le migliori speranze circa i risultati definitivi della corrente campagna frumentaria. Le semine hanno potuto essere effettuate in modo regolare, grazie al decorso propizio dell'autunno, e l'inverno relativamente mite ha alquanto favorito la nascita e la crescita dei frumenti, sicchè i seminati presentano ora, nel complesso, un aspetto rigoglioso.

L'area complessiva seminata a frumento in Italia nel corrente anno è di ettari 4.761.540, contro ettari 4.714.920 dell'anno decorso. Un notevole sviluppo presentano i seminati a segale e orzo. La seminagione del granturco è già a buon punto, mentre continuano i lavori di preparazione dei terreni per le prossime semine di riso. La produzione dei foraggi verdi è ovunque abbondante e si prevede un ottimo primo taglio dei prati. Le bietole da foraggio e da zucchero sono già spuntate regolarmente, dato che le semine si sono potute effettuare in condizioni assai propizie di tempo e di terreno. La canapa ha pure dato buoni germogli in alcune zone; in altre si procede alla semina. Rigogliosa è la vegetazione delle fave, dei piselli e di tutte le altre piante ortive. In diverse località si compie per la seconda volta il trapianto dei pomodori e delle altre piantine da orto nei letti caldi. I semenzai di tabacco procedono in modo normale.

I lavori nelle vigne si sono svolti in condizioni generalmente favorevoli, le gemme della vite sono già apparse e crescono lentamente, ma turgide. Anche gli olivi vegetano bene. Tutti i fruttiferi a nocciolo sono in completa fioritura. E' iniziato il trattamento primaverile contro i parassiti delle piante da frutto.

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

LE SANSE DI OLIVE NELL'ALIMENTAZIONE DEL BESTIAME. — Questo prezioso cascame dell'oleificio, che oggi non conviene vendere per il suo basso costo di mercato, può portare un larghissimo contributo nell'alimentazione del bestiame.

La sansa è composta di una parte molle (pellicola e polpa) e di una dura (noccioli). Essa rappresenta il 40 % circa del peso delle olive che l'hanno prodotta e contiene ancora olio in ragione del 7-10 % riferito a quintale.

Somministrata agli animali così, come la si ricava dai fiscoli dopo la pressione, non è indicata perchè contenendo i detriti dei noccioli, può recare danno. Bisogna quindi privarla da detti frammenti.

Da un quintale di sansa intera se ne ricavano 55 kg. di polpa e 45 kg. di noccioli. La sansa snocciolata, secondo Bracci, contiene:

Grassi da 11,63 a 18,00 %;
Proteina grezza da 11,68 a 11,78 %;
Sostanze inazotate est. da 41,38 a 22,41 %;
Cellulosa da 19,16 a 24,12 %;
Sostanze proteiche diger. da 5 a 6 %.

Con questa composizione, cioè con la ricchezza in grasso e cellulosa a percentuale relativamente bassa di sostanze azotate digeribili, il rapporto nutritivo, riesce assai largo, in media è 1,15. E' consigliabile quindi mescolare la sansa ad altri mangimi concentrati in modo da ottenere un alimento opportunamente bilanciato e quindi di massimo rendimento.

Tutti gli animali domestici, bovini, suini, ovini, caprini, equini, utilizzano bene le polpe di sansa. Come dose giornaliera e per capo sono indicate le seguenti: al vitellame kg. 1-2; per i bovini e vacche da kg. 2 a 1; per ovini e caprini kg. 0,500.

GUERRA ALLE RAGNATELE. — In moltissime stalle si osservano delle straordinarie tappezzature di ragnatele ai soffitti che si caricano di polvere e di quando in quando si rompono per l'eccessivo peso lasciando cadere sulle schiene degli animali il loro contenuto. Qualche agricoltore al quale si raccomanda di toglierle risponde che bisogna lasciarle perchè raccogliendo meglio la polvere le bestie si mantengono più pulite. Risposta comodissima che lascia però vedere la grande ignoranza di parecchi agricoltori delle più elementari norme igieniche nelle stalle.

Le ragnatele vanno tolte di frequente dai soffitti delle stalle per una miglior pulizia degli animali, i quali si devono giornalmente pulire con spazzole e striglie per mantenere la loro pelle sempre pulita, liscia e lucida e capace quindi di compiere regolarmente la sua importante funzione di traspirazione e gli animali guadagnerannno non poco in salute e benessere. (*Bollettino degli Allevatori*).

SALICI DA PANIERE. — E' una coltura quanto mai semplice e redditizia che si può fare lungo i bordi dei fiumi ed in generale nei terreni freschi e umidi.

La saliceta va piantata su semplici forme a mezzo di bacchette staccate di fresco dalle piante madri. Meglio è portare la bacchetta prima nel vivaio e poi da questo trasportare le piante con radici a fissa dimora. Nei primi anni basta un semplice lavoro del terreno, poi non occorre altro. Il salice vien su abbastanza presto: ad 8-10 anni quando ha fatto il fusto si capitozza e poi tutti gli anni si tagliano i vimini che ne riscoppiano

(*Corriere del Villaggio*).

PER LA FIENAGIONE. — L'epoca della fienagione del maggengo sarà quest'anno forzatamente un po' ritardata per l'andamento della stagione, troppo prodiga di pioggie, ma discretamente avara di sole e di luce.

Prima norma da ben osservare è quella del momento della falciatura. Per l'erba da consumarsi fresca anticipare è sempre buona cosa per la maggiore digeribilità ed anche sapidità del prodotto, che si consuma. Per l'erba da destinarsi all'affienamento, bisogna invece tenere ben d'occhio il momento di fioritura delle erbe, che caratterizzano il maggengo, che da noi sono le cosidette poiane — e cioè le varie specie di poe. — Quando queste sono in fiore, è proprio il momento in cui anche la massima parte delle altre erbe, costituenti la flora del maggengo, si trovano nel punto più giusto di maturazione, quel punto cioè, nel quale le sostanze nutritive sono più uniformemente distribuite nelle varie parti della pianta. Si avrà allora un foraggio più nutriente, più sapido ed in fin dei conti più produttivo. (*Bullettino dell'Agricoltura*).

MIGLIORARE LA COLTIVAZIONE DEL MEDICAIO. — Per migliorare il medicaio, scrive l'egregio prof. De Marzi in « Gazzettino agricolo », occorre: 1° Decidersi a fare il medicaio da solo su lavoro profondo eseguito in estate-autunno su terreno abbondantemente concimato con stallatico e con fosfati Italia all'atto dell'aratura, e successivamente con q.li 3 di perfosfao e kg. 120 di sale potassico a ettaro innanzi la semina. — 2° Non fare economia di seme. I 7-8 kg. per campo sono insufficienti: bisogna portarsi ai 30-40 kg. per ettaro. — 3° Concimare ogni anno con 8 q.li di perfosfato e kg. 120 di sale potassico a ettaro durante l'inverno. Eseguire energiche erpicature alla fine d'inverno e dopo ogni taglio

(*La Famiglia Agricola*).

CULTURA E RENDIMENTO DEL RICINO. — Quantunque la cultura del ricino non occupi un gran posto nella nostra economia nazionale, pure in questi ultimi anni è andata estendendosi per il suo largo uso come lubrificante nell'aviazione e come ingrediente nella fabbrica dei saponi e nella conceria delle pelli, anche se si vuole trascurare quel quantitativo non piccolo però che si usa in medicina. Il beneficio netto ricavabile dal ricino, se coltivato bene, non può mai essere inferiore alle 4500 lire per ettaro, e quando si può raggiungere approssimativamente questa rendita, allora anche la cultura del ricino non ci sembra del tutto disprezzabile, specialmente oggi che nella nostra zona si dovrà necessariamente, per le condizioni speciali del mercato, ridurre assai la cultura del pomodoro da conserva e la cultura della bietola da zucchero, per lasciare maggior campo alle culture razionali del lino, del ricino, della patata, e di certe culture ortive, a base di cocurbitacee, per rivolgere le nostre maggiori attenzioni anche alla cultura del granoturco.

COLTURA E RENDIMENTO DELLA CAMOMILLA. — Coltura delle regioni temperate, la Camomilla romana a fiori doppi richiede un lavoro ordinario al terreno ed una lauta concimazione letamica eventualmente integrata con concimi minerali. Si piantano in aiuole larghe m. 1-1,50 i getti radicati, prelevati sui piedi di un anno, selezionati. Si uniscono a gruppi queste piante a 40 cm. sulla fila ed a file distanti m. 0,40 a 0,60. Secondo il Blin in un ettaro vanno circa 100.000 piante, ripartite in 30.000 o 40.000 gruppi. Nel marzo si deve procedere alla piantagione che è bene non ritardare. La coltivazione può durare anche due o tre anni. Occorrono ripetute sarchiature. La raccolta dei fiori va dal giugno al settembre. E' continua, ma i primi fiori sono meno apprezzati. Il Blin calcola che il variabile rendimento della camomilla oscilli tra 1000 e 1500 Kg. di fiori freschi all'ettaro. Un campo di camomilla di un ettaro produce così da 400 a 1200 Kg. di fiori secchi con una media di 700 Kg. Le cause che possono far variare l'entità del raccolto sono molteplici, ma tuttavia, dato che i consumatori di camomilla sono molti, il margine di guadagno può allettare l'agricoltore. (*Il Coltivatore*).

Vivaio Scuola E. OTTAVI
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle migliori specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano.
PREZZI MODICI ✍ Chiedere catalogo

"NECAT"
DISERBANTE CHIMICO NON VELENOSO
NE PER LE PERSONE NE PER GLI ANIMALI
CHIEDETE OPUSCOLO CON NUOVI PREZZI
E. RONCO - VIA S. TERESA 16 - TORINO

DAI MERCATI E DAI CAMPI

PREZZI DEI VINI A ROMA.

Frascati, Grottaferrata e Marino	da L. 120	a 180	all'Ettolitro
Monteporzio Catone	» 90	» 120	»
Montecompatri	» 80	» 100	»
Genzano e Lanuvio	» 90	» 130	»
Albano e Ariccia	» 80	» 110	»
Velletri, bianco	» 80	» 100	»
Id., rosso	» 90	» 120	»
Anzio e Nettuno	» 90	» 110	»
Palestrina	» 40	» 70	»
Zagarolo	» 60	» 90	»
Valmontone	» 45	» 90	»
Monterotondo	» 85	» 120	»
Morlupo, Leprignano e dintorni	» 70	» 100	»
Olevano Romano e dintorni	» 70	» 110	»
Anagni e dintorni	» 50	» 85	»
Viterbo e dintorni	» 55	» 90	»
Montefiascone	» 65	» 110	»
Formia e dintorni	» 55	» 75	»
Orvieto comune	» 55	» 105	»

VINI NELLE ALTRE REGIONI.

Alba. — Vino nebiolo da L. 340 a 370; id. barbera 170 a 200; id. dolcetto 130 a 150 all'ettolitro.

Alessandria. — Vino rosso da pasto di gr. 9-10 L. 80 o 100; id. gr. 10-11 90 a 100; id. bianco secco di gr. 10-11 90 a 110; id. barberato di gr. 11-12 110 a 130; id. barbera di gr. 12-13 150 a 170; id. barbera extra di gr. 13-14 180 a 220 all'ettolitro al tenimento.

Brescia. — Vino Franciacorta prima qualità L. 120 a 160; id. 2. qualità 85 a 120; riviera alta fini 160 a 200; riviera bassa, comuni 110 a 140; Cellatica e Gussago 1ª qualità 120 a 170; id. 2. qualità 85 a 110 al quintale.

Desenzano. — Vini L. 150 a 350 all'ettolitro.

Rovigo. — Vino nero vecchio 1. qual. L. 110 a 150; id. 2. qual. 70 a 90 all'ettolitro.

Sansevero. — Vino bianco gr. 11,5-12 L. 85 a 90; id. gr. 12,5-13 95 a 100; id. gr. 13,5-14 107 a 112; id. rosso montep. gr. 13-14 126 a 135; id. cerasuolo gr. 12-13 90 a 100 al quintale.

Voghera. — Vino qualità fina, 12-13 gr. da L. 130 a 180; id. 10-11 da 90 a 130 all'ettolitro.

ALCOOL.

Sansevero. — Alcool fino gr. 95 L. 26 al litro (dazio compreso).

ACETO.

Rovigo. — Aceto vino primo L. 60 a 70; vecchio scelto 70 a 80; di alcool (secondo la gradaz.) 60 a 140 all'ettolitro.

OLII E SEMI OLEOSI.

Brescia. — Olio d'oliva di produzione bresciana 710 a 760; id. extra fino 610 a 670; id. d'oliva fino 580 a 600; id. d'oliva mezzo fino 550 a 570; olio di semi 520 a 540 al quintale.

Desenzano. — Olio d'oliva del Garda L. 625 a 725, semelino 225 a 250 al quintale.

Lecce. — Olio qualità fine vecchio L. 500 il quintale; mangiabile vecchio L. 450; per raffineria base gr. 4 di acido oleico L. 380.

Modena. — Olio d'oliva puro superiore L. 7 a 7,30; id. fino 6 a 6,30; id. di semi 5,50 a 5,80 al chilogramma.

Sansevero. — Olio d'oliva fruttato vecchio L. 500; id. nuovo 450 al quintale.

Sassari. — Il prezzo dell'olio di qualità varia a Sassari, Alghero, Ittiri, Sorso, Sennari ed Uri da L. 75 a 90 per barile di 25 litri.

BESTIAME.

Alba. — Buoi da macello da L. 44 a 48; vitelli 46 a 70 al mg.; id. d'allevamento 400 a 700 per capo; agnelli 7 a 7,50; capretti 8 a 8,50 al kg.

Alessandria. — Bestiame da lavoro: buoi L. 43 a 45; manzi 47 a 49 al mg.

Bestiame da macello 1. qualità: buoi grassi L. 42 a 44; manzi 44 a 45; vitelloni 46 a 48; vitelloni da latte (sanati) 70 a 78 al mg.

Rovigo. — Buoi 1. qual. L. 360 a 380; 2. qual. 290 a 310; 3. qual. 200 a 220. Vacche di 1. qual. L. 330 a 340; id. di 2. qual. 250 a 260; id. di 3. qual. 130 a 200; vitelli da latte 530 a 560 al quintale peso vivo.

Bestiame da lavoro e da allevamento: Buoi L. 320 a 330; manzi 360 a 390; vitelloni 380 a 390; vacche 280 a 310; manze 380 a 420 al quintale.

Varese. — Buoi 1. qualità L. 450 a 500; id. 2. qual. 350 a 400; vacche 1ª qual. 400 a 450; id. 2. qual. 300 a 350 al quint. a peso vivo; vitelli da latte 1. qual. 750 a 800; id. 2. qual. 650 a 700; carne suina (base 180 kg.) 610; carni bovine congelate in quarti compensate 480 al quintale.

Voghera. — Buoi 1. qualità L. 350 a 400; id. 2. qual. 280 a 350; vitelli di allevamento 575 a 600; da latte maturi 500 a 550; non maturi 600 a 650 al quintale.

FORAGGI.

Brescia. — Fieno maggengo vecchio L. 32 a 35; id. agostano vecchio 27 a 30; id. terzuolo vecchio 24 a 27; medica vecchia 24 a 27; paglia imballata 10 a 11 al quintale.

Casale Monferrato. — Fieno maggengo nuovo 26 a 30; id. agostano 26 a 30; id. terzuolo 22 a 24; erba medica 24 a 26; paglia di frumento pressata 10 a 11 al quintale.

Desenzano. — Fieno L. 30 a 40; paglia 10 a 11 al quintale.

Modena. — Fieno maggengo vecchio L. 26 a 30; id. agostano 25 a 27; medica fienata 26 a 28, secondo e terzo taglio 22 a 24; prati nat. asciutti 20 a 22; prati vallivi 16 a 18; paglia di frumento imballata 15 a 17 al quintale.

Sansevero. — Fave da foraggio L. 75; biada 67 a 68 al quintale.

Santhià. — Fieno e paglia al tenimento: fieno maggengo L. 3,10 a 3,30; id. agostano 2,30 a 2,80; id. terzuolo 2,40 a 2,70, più L. 5 per imballatura; paglia frumento pressata 11 a 12; id. sciolta 6 a 7; paglia di riso 6 a 8 al quintale.

Varese. — Fieno nostrano maggengo L. 32 a 35; id. bresciano 50 a 55; paglia pressata 16 a 17 al quintale.

CEREALI.

Casale Monferrato. — Frumento al tenimento L. 135 a 137; segale 76 a 78; avena estera e nazionale 76 a 80; granoturco 64 a 68 al quintale.

Desenzano. — Frumento nuovo 133 a 135; frumentone nazionale nuovo 59 a 72; id. estero 59 a 72; avena 75 a 85; segale 76 a 82; orzo 90 a 100; miglio 90 a 100; riso 125 a 265 al quintale.

Modena. — Frumento vecchio L. 144 a 145; frumentone nazionale 5 a 82; estero 63 a 73; avena 74 a 84; orzo 86 a 90 al quintale.

Riso cimone 1. qualità da L. 2,70 a 3; id. camolino originario 1,75; id. maratelli 2 a 2,50; id. comune 1,65 il kg. al dettaglio.

Rovigo. — Frumento tardivo fino L. 138 a 139; id. buono mercantile 135 a 136; id. mercantile 133 a 136; id. precoce fino 137 a 135; id. mercantile 132 a 133; segale 68 a 74; avena 60 a 63; orzo 75 a 78 al quintale.

Sansevero. — Grano duro L. 140 a 146; id. teneri 139 a 140; orzo 70 al quintale.

UOVA.

Brescia. — Uova fresche L. 33 a 36 al cento.

Casale Monferrato. — Uova fresche L. 4,20 a 4,30 alla dozzina.

Desenzano. — Uova L. 30 a 32 al cento.

Modena. — Uova fresche L. 6 a 6,10 al kg.

Santhià. — Uova da L. 3,90 a 4 alla dozzina.

Voghera. — Uova fresche L. 4,10 a 4,30 alla dozzina.

IL MERCADANTE

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

(Compilata da « donna Luisa »)

L'APE CONOSCE L'ORA. — All'Istituto Zoologico di Monaco sono avvenuti dei singolari esperimenti che ancora una volta hanno riconfermato la superiorità sensitiva di certi insetti in confronto alla classe degli animali organicamente superiori.

Gli esperimenti avevano lo scopo di stabilire se le api avessero il senso dell'ora. Il procedimento fu molto semplice. Si preparò per molti giorni, sempre alla stessa ora, una scodella piena di cibo. Le api giungevano da prima irregolarmente cercando con ostinazione il recipiente anche fuori d'orario Ma, dopo due settimane, avevano già capito che la scodella veniva riempita soltanto in date ore ed il loro arrivo divenne di giorno in giorno più puntuale.

L'educazione era compiuta e si incominciò allora a sconvolgere l'ordine stabilito per vedere che cosa sarebbe accaduto. La scodella fu riempita tre volte al giorno invece di una e le api, appena se ne accorsero, comparirono, puntualissime, tre volte. Non c'era più dubbio: gli intelligenti insetti hanno il senso del tempo non solo ma come l'uomo essi lo dividono in cicli di ventiquattro ore.

I tentativi di cambiare l'orario della scodella basandosi sulla base d'un ciclo d'ore diverse, naufragarono tutti.

QUANTA PIOGGIA CADE OGNI ANNO? — Di statistiche originali, in questi ultimi anni del dopoguerra ve ne sono state molte, ma quella fatta dal chimico Oscar O'Brien di Boston, non ha rivali. Da precisi calcoli fatti, il chimico assicura che ogni anno cadono in media sulla superficie terrestre — mare compreso — 4.464.179 miliardi e 361 milioni di tonnellate di pioggia; che è quanto dire 1294 miliardi, 771 milioni di tonnellate al giorno; 33 miliardi all'ora, 883 milioni al minuto secondo. Queste cifre che sembrerebbero fantastiche cessano di essere tali, quando si pensi all'estensione del nostro globo.

FIOR DI PENSIERI

— La carità è il solo tesoro che si aumenta col dividerlo

C. Cantù.

— Si fa spesso del bene per potere impunemente far del male.

La Rochefoucauld.

— Io amo il grosso buon senso che corre per le strade.

Napoleone I.

— Un carattere forte assomiglia ad un condensatore carico: ognuno ne teme la scossa elettrica ed evita di toccarlo.

Sternau.

— La bellezza senza grazia è un amo senza esca.

G. Mery.

— La spiga che la grandine del dubbio ha piegata, non può più rialzarsi e ondeggiare al soffio della vita.

Ibsen.

Le ricette utili

RATAFIA' DI FRAGOLE. — Si prendono fragole di bosco ben mature Kg. 1, alcool a 90° Kg. 1, zucchero Kg. 1, acqua Kg. 0,5. Si pestano le fragole (senza lavarle) con lo zucchero, poi vi si versa sopra l'alcool. Si mette la miscela in un recipiente di vetro e si lascia macerare per 10 giorni. Si aggiunge allora l'acqua, si agita fortemente, e, dopo altri 10 giorni di macerazione, si filtra.

ZI' PAOLO.

LA SFINGE A PREMIO

QUESITO.

Un palo è lungo metri 3 + 1/3 della sua lunghezza totale. Quanto è lungo quel palo?

Circolo Amici Apricena.

Fra quanti ci manderanno la soluzione esatta sorteggeremo: 1. Una scatola di mezzo chilo di cioccolatini finissimi — 2. Due bei romanzi moderni — 3. Tre volumi di agraria.

Spiegazione di *Salvare Capra e Cavoli* pubblicato nel precedente fascicolo:

Il barcajolo prima trasportò all'altra riva la capra; ritornò e trasportò il cavolo e riportò la capra. Poi trasportò il lupo lasciandolo solo col cavolo. Infine ritornò e trasportò la capra. Così nè il lupo potè mangiare la capra, nè questa il cavolo, non essendo mai rimasti soli, colla loro possibile vittima.

Ci mandarono in tempo la spiegazione esatta: Liliana Tizzoni — Renzo Claudi — Enot. Giov. Bartolomei — Lina Carpella — Cav. Roberto De Mora — Gigi Moreschi — Emma Mira — Avv. Piero Borelli — Tomaso Calvi — Rita De Gennaro — Rag. Umberto Caccianiga — Gina Corti — Eugenio Sonnino — Giuseppe Torre — Igino Cavalieri — Laura De Stefanis — E. Campos, studente — Manfredo Porrena — Ettore Timossi — Cap. Vincenzo Ciona — Flaminio Cardelli — Dott. Paolo Vascucci — Teresina Monti — Romolo Guerra — Gino Cesare Leoni — Angelo Maldini giornale « La Sesia » — Renzo Scotto — Adalgisa Riccio.

La sorte ha favorito: 1. Laura De Stefanis (Temperino) — 2. Gigi Moreschi (Romanzi) — 3. Enot. Bartolomei (Collez. Almanacchi).

LA SFINGE.

PER FINIRE

La dote.

— Signore, do a mia figlia 400 mila lire in dote e credo che ciò sia abbastanza per pagare le vostre colazioni: e voi che cosa portate per i pranzi?

— Diavolo, signora, quando si fanno delle colazioni così laute non si ha più bisogno di pranzare!

* * *

— Senti, amica. Ho tre adoratori. Tutti e tre vorrebbero sposarmi, e non so a chi devo dare la preferenza.

— A quello che possiede più danari...

— Brava! E credi tu che se io lo sapessi sarei venuta a consigliarmi da te?

* * *

— A quest'ora rientri a casa?

— Davanti al teatro, un tale aveva perduto il portafoglio.

— Non è una buona ragione.

— Altro che! ci tenevo un piede sopra e dovevo perciò attendere che se ne fossero andati tutti.

* * *

Il Maestro a Nino:

— Sai dirmi qual'è il giorno più breve dell'anno?

— Sissignore: la domenica.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53